seppie, fieno, susina 14

cuore di bue, ciliegie, aglione marinato 12

porcini, mandorle, rosmarino 14

nervetti alla piastra, salsa ponzu, erba aglina 13

cotiche, cozze, limone 13

anguria arrosto, sesamo, friggitelli 14

pennette, bufala, sgombro, foglie di fico 15

linguine tiepide, burro, cipollotto, erbe 14

risotto al pomodoro al riso 14

mezzi paccheri, rigaglie di pollo, peperoni 15

rombo, alghe, fichi 22

melanzana glassata, parmigiano, lattuga arrosto 18

collo di maiale, pickles, aglio nero 20

testina di vitello, prezzemolo, funghi 20

menù

5 piatti 55

abbinamento 3 calici 24

abbinamento 5 calici 35

• per tavoli superiori alle 5 persone sarà necessario procedere con un menù per l'intero tavolo •

• acqua 2 euro - pane 3 euro •

choux sésame noir 9

cremoso di robiola, granita di sedano, ciliegie 9

cucciolone, yuzu, caffè 9

pistacchio, lime, mascarpone 9

panna cotta e albicocche caramellate 9