








Portiamo nel cuore la tradizione,
mentre esploriamo tecniche,
sapori e tipicità altrui.
La ricerca, la passione e la tutela della
territorialità e stagionalità delle
materie prime ci ha permesso, attraverso
lo studio, di presentarti piatti
realizzati con metodi ancestrali
e talvolta innovativi.

Scopri il tuo gusto.

Legenda

Allergeni

I piatti potrebbero contenere tracce di glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi; per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale.

-  Glutine
-  Latticini
-  Frutta secca a guscio
-  Crostacei e molluschi
-  Congelato
-  Semi di sesamo e derivati
-  Soia e derivati

Surgelati

In questo ristorante talvolta possono essere utilizzati prodotti surgelati all'origine, tuttavia è nostro scrupolo selezionare anche in questa caso sempre la qualità migliore.

All'interno del menu sono state inserite delle note relative alla provenienza e alla realizzazione di alcune pietanze in moda da agevolare la comprensione.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

¹Kombucha

La Kombucha non è altro che una bevanda analcolica derivata dal processo di fermentazione di uno SCOBY (colonia simbiotica di batteri e lieviti) conosciuto anche come "madre" (come quella usata per ottenere l'aceto). Lo SCOBY ha l'aspetto di un disco gommoso che galleggia sulla superficie della bevanda e contiene in sé una comunità di batteri e lieviti che, in presenza di ossigeno, attivano il processo di fermentazione. Questa bevanda veniva consumata in Cina sin dal 250 a.C. ed era addirittura considerato un elisir di lunga vita. Solo agli inizi del '900 la kombucha inizia ad essere conosciuta anche in Russia e, grazie alla nascita di un nuovo interesse delle tradizioni curative orientali, anche in Europa.

²Garum

Il garum è una salsa liquida di interiora di pesce e pesce salato che gli antichi romani aggiungevano come condimento di molti primi e secondi piatti. Viene considerato l'antenato della colatura di alici.

³Tempeh

Alimento fermentato ricavato dai fagioli di soia gialla attraverso l'inoculazione di un fungo, lo *Rhizopus Oligosporus*, molto popolare in Indonesia.






⁴Kimchi

Tipico piatto coreano, di cui ne esistono molte varianti, realizzato con verdure, per lo più cavoli, fermentate in spezie, peperoncino e zenzero. Le prime informazioni riguardanti il kimchi risalgono al periodo dei Tre Regni (37 a.C.).

⁵Sambal

È una salsa leggermente speziata e piccante a base di peperoncini, scalogna, verdure e sale. Originaria dell'Indonesia e della Malesia viene utilizzata per accompagnare pesce e carne.











Menù Degustazione

-  Canocchia marinata, cipollotto brasato, straciatella e rabarbaro acido
-  Mazzancolla di Cesenatico, pomodoro arrosto e melanzana alla parmigiana
-  Raviolo di acqua di pomodoro, bufala, cipolla Tropea brasata e capperi
-  Leccia, romesco e pak-choi
-  Cannolo al cacao, pastiera napoletana e crem brûlé ghiacciata
















euro 50
bevande escluse

Il menù viene rigorosamente servito per l'intero tavolo





Antipasti

	1/2 dozzina d'ostriche Ancelin	euro 23
 	Crudità di mare	euro 26
 	Crudità di mare xl	euro 52
	Battuta di Tonno Rosso, bufala e semi di pomodoro	euro 18
	Sgombro marinato in aceto di kombucha ¹ , cipolla al forno e garum ²	euro 14
 	Mazzancolla di Cesenatico, pomodoro arrosto e melanzana alla parmigiana	euro 16
 	Canocchia marinata, cipollotto brasato, stracciatella e rabarbaro acido	euro 16
	Ceviche di Ricciola, tempeh ³ caramellato e mais bruciato	euro 16
	Cozze di Marina di Ravenna, galangal, lemongrass e pepe	euro 12
	Tartar di Piemontese il suo midollo e kimchi ⁴	euro 14
	Ortaggi sotto ghiaccio	euro 6

Primi e minestre

 	Riso Acquerello, canocchie, finferli e alga nori	euro 16
 	Tortellino, alici di Lampara e scquaquerone	euro 16
	Linguina Mancini, ventresca di tonno, datterini e finocchietto	euro 14
 	Spaghetto alla gricia, gamberi rossi e salsa americana	euro 15
 	Gnocchetto di patate rosse, cappesante, tartufo nero e cipolla al timo	euro 15
 	Ravioli di acqua di pomodoro, bufala, cipolla di Tropea brasata e capperi	euro 14
 	Chitarrina alle vongole, zucchine e menta	euro 14
 	Cappelletto al ragù di mora romagnola e ristretto al Sangiovese	euro 14

Pietanze

	Leccia, romesco e pak-choi	euro 23
	Fritto di calamari, gamberi e paranza	euro 18
	Tonno Rosso Siciliano, babaganoush e ciliegie	euro 25
	Pesce Spada, cipolloto grigliato e glassato in salsa di pollo allo spiedo	euro 23
	Spigola d'Orbetello, zucca bianca e friggione	euro 23
	Polpo, tempeh ⁴ e sambal ⁵	euro 18
	Flank steak marinato al ginepro il suo fondo e spinaci	euro 18