SINE TEMPORE

PERCORSO DEGUSTAZIONE

ENTRÉE

PIZZETTA FRITTA, FRIARIELLI, PALAMITA E BASILICO

PARMIGIANA “ESPRESSIONISTA”

MESCAFRANCESCA. PATATE E PESCI

ROMBO, SCAROLA, COLATURA D’ALICI E PREZZEMOLO

BABA’ TRA SACRO E PROFANO

65

ABBINAMENTO 4 CALICI

40

Il servizio del menù “Sine Tempore” è previsto per l’intero tavolo

SINE TEMPORE OPTIMUM

PERCORSO DEGUSTAZIONE

ENTRÉE

PIZZETTA FRITTA, FRIARIELLI, PALAMITA E BASILICO

PARMIGIANA “ESPRESSIONISTA”

LA “MARGHERITA” IN UN RAVIOLO

MESCAFRANCESCA. PATATE E PESCI

ROMBO, SCAROLA, COLATURA D’ALICI E PREZZEMOLO

LIMONE E OLIO

BABA’ TRA SACRO E PROFANO

85

Il servizio del menù “Sine Tempore Optimum” è previsto per l’intero tavolo

SINE CONFINI

PERCORSO DEGUSTAZIONE

AMUSE BOUCHE

PIZZETTA FRITTA, FRIARIELLI, PALAMITA E BASILICO

OSTRICA AL PISCO SOUR

CRUDO DI RICCIOLA, PANCETTA, TIMO E KUMQUAT

TARTARE D'ANATRA, MALLO DI NOCE E AMARANTO

RAVIOLI DI DENTICE, VONGOLE E FINOCCHIO DI MARE

RISOTTO AL 'NEGATIVO' DI MARCHESI

ASTICE, CAVOLO VIOLA, CAPRINO E GAZPACHO DI UVA

PICCIONE, BABAGANOUSH, MELOGRANO E OSTRICA

LA SCARPETTA D'ORO

ERUZIONE DI LIMONE

110

ABBINAMENTO 5 CALICI

60

Il servizio del menù "Sine Confini" è previsto per l'intero tavolo

DA CONDIVIDERE

PIZZETTA FRITTA, FRIARIELLI,
PALAMITA E BASILICO 16

ANTIPASTI

OSTRICA KYS AL PISCO SOUR – 2 PZ
(piatto tributo a Virgilio Martinez del "Central" di Lima) 18

CRUDO DI RICCIOLA, PANCETTA FATTA IN CASA,
TIMO, KUMQUAT E ZAFFERANO 20

CARCIOFO ALLA GIUDIA, COCCO, GAMBERI ROSSI,
CAVIALE ED ESTRAZIONE DI MELA VERDE 24

TARTELLETTA DI FARRO, FONDUTA DI CASTELMAGNO,
MARRON-GLACES, TARTUFO NERO 18

TARTARE DI ANATRA AFFUMICATA,
MIDOLLO, MALLO DI NOCE E AMARANTO 19

PRIMI

RAVIOLI DI OSSOBUCO, SALSA DI RISO MILANO,
GREMOLADA MEDITERRANEA 26

MESCAFRANCESCA PATATE E ASTICE 30

PELUSIELLI AGLIO OLIO E PEPERONCINO,
SPUMA DI PECORINO E CALAMARI SALTATI 24

FUSILLONI ALLA GENOVESE DI GERMANO REALE,
CACIOCAVALLO PODOLICO E TARTUFO NERO 26

RISOTTO AL 'NEGATIVO' DI MARCHESI 29

SECONDI

FILETTO ALLA ROS/SINE,
FOIE GRAS, AMARENE E PUNTARELLE 36

MAIALINO, BROCCOLO FIOLARO, MOSTARDA DI ZUCCA,
RESINA DI LENTISCO 32

IL COCCIO NEL COCCIO 34pp
(Gallinella di mare cotta nella creta, min 2pax)

ROMBO, SCAROLA, COLATURA D'ALICI E PREZZEMOLO 29

PICCIONE, BABAGANOUSH, MELOGRANO E OSTRICA 32

ACQUA NATURALE E GASSATA 4

COPERTO, SNACK E PANE 5

Alcuni piatti del menù possono essere proposti in chiave vegetariana

i prezzi si intendono in euro, iva inclusa
*prodotto congelato o surgelato all'origine