

A LA CARTE



ANTIPASTI

Agnello, limoni di mare, asparagi e fave
Calamaro, animelle e anacardi*
Oca in pastrami, caviale, tuberi e crescione
Sgombro, cannolicchio, riccio e daikon*
Pomodoro in gazpacho primaverile*

PRIMI

Risotto, limone, burrata e liquirizia*
Plin di coniglio, funghi shiitake e miso d'orzo
Spaghetto ostrica e lampone
Raviolo di sedano rapa, mela e senape
Gnocco "GREEN"*

SECONDI

Piccione, pearà e lampascioni*
Sogliola asparago e tartufo
Salanova polline e miele*
Fungo & funghi

DOLCI

Cioccolato, frutto della passione e vaniglia
Millefoglie mascarpone, mango, gelato di riso e cocco
Gelato aglio nero e fragole di bosco e cioccolato speziato*

STARTERS

Lamb, sea lemons, asparagus and broad beans
Calamari, sweetbreads and cashews*
Goose pastrami, caviar, tubers and watercress
Mackerel, razor clam, sea urchin and daikon*
Spring tomato gazpacho*

FIRST COURSES

Risotto with lemon, burrata and liquorice*
Rabbit plin, shiitake mushrooms and barley miso
Spaghetti, oyster and raspberry
Celeriac ravioli, apple and mustard
Dumplings "GREEN"*

MAIN COURSES

Pigeon, Paerà sauce and lampascioni onions*
Sole, asparagus and truffle
Salanova salad, pollen and honey*
Variation of mushrooms

DESSERT

Chocolate, passion fruit and vanilla
Millefoglie with mascarpone, mango, rice and coconut ice cream
Black garlic ice cream, wild strawberries and spiced chocolate*

Scelta à la carte: antipasti € 30, primi € 30, secondi € 40, dessert € 20 .

A' la carte choice: appetizers € 30, first courses € 30, main courses € 40, dessert € 20

ME morie

L'equilibrio tra tradizione e innovazione consolidata nel tempo trascorso

- ▶ Agnello, limoni di mare, asparagi e fave
- ▶ Calamaro, animelle e anacardi*

- ▶ Risotto, limone, burrata e liquirizia*

- ▶ Piccione, pearà e lampascioni*

- ▶ Cioccolato, frutto della passione e vaniglia

- ▶ Lamb, sea lemons, asparagus and broad beans
- ▶ Calamari, sweetbreads and cashews*

- ▶ Risotto with lemon, burrata and liquorice*

- ▶ Pigeon, Paerà sauce and lampascioni onions*

- ▶ Chocolate, passion fruit and vanilla

- ▶ Lamm, Meerzitronen, Spargel und Saubohnen
- ▶ Kalamari, Kalbsbries und Cashewnüsse*

- ▶ Risotto mit Zitrone, Burrata und Lakritze*

- ▶ Taube, Pearà-Sauce und Lampascioni Zwiebeln*

- ▶ Schokolade, Passionsfrucht und Vanille

Prezzo menu degustazione completo e unico per tutti i commensali del tavolo € 105. Percorso vini € 65
Tasting menu needs to be the same for all guest at the table - Price € 105. Wine pairing € 65

* Prodotti locali e sostenibili - Local and sustainable products - Lokale und nachhaltige Zutaten

I prodotti ittici sono congelati all'origine o abbattuti successivamente

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande
In case of allergies or food intolerances, kindly notify our staff who will provide you with detailed information about dishes and beverages

CONTAMINAZIONI

Un viaggio sensoriale oltre i confini dove ogni piatto è un racconto di diverse storie e tradizioni che si intrecciano in un'aroma di sapori

- ▶ Oca in pastrami, caviale , tuberi e crescione
- ▶ Sgombro, canalicchio, riccio e daikon*

- ▶ Plin di coniglio, funghi shiitake e miso d'orzo
- ▶ Spaghetto, ostrica e lampone

- ▶ Sogliola, asparago e tartufo
- ▶ Salanova, polline e miele*

- ▶ Millefoglie, mascarpone, mango, gelato di riso e cocco

- ▶ Goose pastrami, caviar, tubers and watercress
- ▶ Mackerel, razor clam, sea urchin and daikon*

- ▶ Rabbit plin, shiitake mushrooms and barley miso
- ▶ Spaghetti, oyster and raspberry

- ▶ Sole, asparagus and truffle
- ▶ Salanova salad, pollen and honey*

- ▶ Millefoglie with mascarpone, mango, rice and coconut ice cream

- ▶ Gans Pastrami, Kaviar, Knollen und Brunnenkresse
- ▶ Makrele, Schwertmuschel, Seeigel und Daikon*

- ▶ Kaninchen-Plin, Shiitake Pilze und Gersten-Miso
- ▶ Spaghetti, Austern und Himbeeren

- ▶ Seezunge, Spargel und Trüffel
- ▶ Salanova Salat, Blütenstaub und Honig*

- ▶ Millefoglie mit Mascarpone, Mango, Reis und Kokosnussei

Prezzo menu degustazione completo e unico per tutti i commensali del tavolo € 130. Percorso vini € 90
Tasting menu needs to be the same for all guest at the table - Price € 130. Wine pairing € 90

* Prodotti locali e sostenibili - Local and sustainable products - Lokale und nachhaltige Zutaten

DALLA TERRA

Un omaggio alla terra dove ogni piatto esprime la sua essenza

- ▶ Pomodoro in gazpacho primaverile*

- ▶ Raviolo di sedano rapa, mela e senape
- ▶ Gnocco "GREEN"*

- ▶ Salanova, polline e miele*
- ▶ Fungo & funghi

- ▶ Gelato aglio nero e fragole di bosco e cioccolato speziato*

- ▶ Spring tomato gazpacho*

- ▶ Celeriac ravioli, apple and mustard
- ▶ Dumplings "GREEN"*

- ▶ Salanova salad, pollen and honey*
- ▶ Variation of mushrooms

- ▶ Black garlic ice cream, wild strawberries and spiced chocolate*

- ▶ Frühlings-Tomaten-Gazpacho*

- ▶ Sellerie-Ravioli, Apfel und Senf
- ▶ Gnocchi „GREEN"*

- ▶ Salanova Salat, Blütenstaub und Honig*
- ▶ Variation von Pilzen

- ▶ Schwarzes Knoblaucheis, Walderdbeeren und Gewürzschokolade*

Prezzo menu degustazione completo e unico per tutti i commensali del tavolo con percorso cocktail € 145.

Tasting menu needs to be the same for all guest at the table with cocktail pairing - Price € 145

* Prodotti locali e sostenibili - Local and sustainable products - Lokale und nachhaltige Zutaten

COCKTAIL PAIRING

a bassa gradazione alcolica by Rama Redzepi

- ▶ TURCHESE: acqua di pomodoro, Vodka al cedro, sciroppo al cetriolo, succo di lime
- ▶ MARRONE: blend di vermouth, frangelico, whiskey sour mash, Bitter al cardamomo
- ▶ VERDE: mela verde, chartreuse, lime

- ▶ ROSA: tequila, sciroppo d'agave, succo di lime, soda al pompelmo rosa
- ▶ GIALLO: sake allo yuzu, sciroppo d'agave, shrub all'aceto e rosmarino

- ▶ ROSSO: rum filippino, purea di lamponi, sciroppo al passion fruit, soda alla ciliegia lime fresco

- ▶ TURQUOISE: tomato water, citron vodka, cucumber syrup, lime juice
- ▶ BROWN: blend of vermouth, frangelico, whiskey sour mash, cardamom bitters
- ▶ GREEN: Green apple, chartreuse, lime

- ▶ PINK: tequila, agave syrup, lime juice, pink grapefruit soda
- ▶ YELLOW: Yuzu sake, agave syrup, vinegar shrub and rosemary

- ▶ RED: Filipino rum, raspberry puree, passion fruit syrup, cherry soda fresh lime

- ▶ TURQUOISE: Tomatenwasser, Zitronenvodka, Gurkensirup, Limettensaft
- ▶ BROWN: Mischung aus Wermut, Frangelico, Whiskey Sour Mash und Kardamombitter
- ▶ GREEN: Grüner Apfel, Chartreuse, Limette

- ▶ PINK: Tequila, Agavendicksaft, Limettensaft, Pink Grapefruit Soda
- ▶ YELLOW: Yuzu-Sake, Agavendicksaft, Essig-Strauch und Rosmarin

- ▶ RED: philippinischer Rum, Himbeerpüree, Maracujasirup, Kirschsoda, frische Limette

Prezzo menu degustazione completo e unico per tutti i commensali del tavolo con percorso cocktail € 145

Tasting menu needs to be the same for all guest at the table - Price including cocktail pairing € 145

Das Degustationsmenü muss für alle Gäste am Tisch gleich sein - Preis inklusive Cocktails € 145