

Dalla voglia di trasmettere le nostre passioni per la tavola nasce

## *EX*presion

Una sequenza di creazioni a mano libera dedicata a chi desidera esplorare a fondo

le nostre intenzioni gastronomiche

Nascono due percorsi che vi coinvolgeranno in un viaggio

intorno al nostro presente culinario

### *X*6

Sei portate ad Euro. 110

Selezione di quattro calici di vino in abbinamento ad Euro.65

### *X*10

Dieci portate ad Euro. 150

Selezione di sei calici di vino in abbinamento ad Euro.95

I nostri menu, per la loro complessità, vengono realizzati per l'intero tavolo.

## *Aperitivo*

Un calice di Bollicine accompagnato da piccole creazioni ad Euro. 20

## *EXpresion da condividere....*

una serie di creazioni dove il piacere di condividere la tavola ritorna alla sua centralità.

EXpresion da condividere si intendono a porzione intera.

Una o più porzioni possono essere condivise tra i commensali

Crudo d'agnello, emulsione d'ostriche e polvere di peperoni piccanti  
29,00

Fregula, plancton, tartufi di mare e caviale  
32,00

Manzo wagyu affumicato, crema satay e melanzane  
42,00

Malaga 2.0  
25,00

# Antipasti

Uovo 65° carbonara

28,00

Fegato d'anatra, rapa rossa, mirtili e tartufo

30,00

Ceviche di capasanta

Avocado arrosto e strufoli alla 'nduja

30,00

Funghi, croccante di lino e crema di Blu del Monviso

27,00

“Foglia di grano”

tonno rosso ed erbe

(piatto da degustare a mano)

30,00

# Riso e Pasta

Pomodori di pasta, alici, bufala e levistico

29,00

Risotto "opercolato"

Funghi e nocciole

30,00

Anti-Pasta

Gamberi gobbetti e cannolicchi

30,00

Ravioli di maiale, arancia e sansho

Brodo di cipolle affumicato

30,00

Minestra di pesce in raviolo

Cotti & crudi

29,00

# Pietanze

## Anguilla di Comacchio

Farro franto e carpione gelato

38,00

Astice e cavolo nero alla brace,  
foglie di capperi, limone e sedano rapa

45,00

## Agnello e mole

Lattuga e semi di chia al limone

38,00

Piccione in foglia di mais, mirtilli e tartufo

38,00

Manzo wagyu affumicato, crema satay e melanzane

42,00

# Dolci

Yuzu, mandorle e camomilla

20,00

Cioccolato bianco, cocco e mirtilli

20,00

Foresta nera 2016

20,00

Mela, pinoli e gelsomino

20,00

Malaga 2.0

25,00