

Dalla voglia di trasmettere le nostre passioni per la tavola nasce

*E X*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.

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

Piccione in crosta di mais viola

Hoshigaki, platano e tartufo

(Minimo per due persone)

80,00

Malaga 2.0

25,00

Antipasti

Uovo 65° carbonara

28,00

Radicchio tardivo, taleggio e girasole tostato

30,00

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

29,00

Ceviche di capasanta

Avocado arrosto e strufoli alla 'nduja

30,00

Cardoncello, mandorla, lino e broccoletti alla brace

28,00

“Foglia di grano”

tonno rosso ed erbe

(piatto da degustare a mano)

30,00

Riso e Pasta

Raviolo di pesce

Cotti & crudi

29,00

Pomodori di pasta, alici, bufala e levistico

29,00

Risotto "opercolato"

Funghi e nocciole

30,00

Fregula, plancton, tartufi di mare e caviale

32,00

Anti-Pasta

Gamberi e cannolicchi

30,00

Ravioli di maiale, arancia e sansho

Brodo di cipolle affumicato

30,00

Pietanze

Anguilla di Comacchio

Farro franto e sorbetto al carpione

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 crosta di mais viola

Hoshigaki, platano e tartufo

(Minimo per due persone)

80,00

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