

*Be*  
ITALIAN



EMOZIONI

L'AUTUNNO  
EVOCA **EMOZIONI** INCROCIATE  
SPRIGIONA **COLORI**  
INAUGURA **PROFUMI**  
UN CICLO ESSENZIALE  
UN **CAMBIAMENTO IN**  
**MOVIMENTO**  
FELICE, MALICONICO A TRATTI  
NOIOSO.

ESISTE PER INSEGNARCI COME SI  
LASCIANO ANDARE LE COSE, PER  
RAMMENTARCI CHE NON ESISTE  
**GIOIA** SENZA **TRISTEZZA** CHE  
NON ESISTE **PRIMAVERA** SENZA  
**AUTUNNO**

## **COPERTO**

e selezione di panetteria:  
Grissini al pangrattato, Pane Cafone, Focaccia  
e Paninetto ai sette cereali

4

Selezione di panetteria extra

3

## **ACQUA**

Valverde Minerale Naturale  
Valverde Minerale Frizzante

4

# INSIDE OUT

Un equilibrio complesso tra percezione ed espressione.

## **EMOZIONI**

Le proviamo dentro di noi (**inside**),  
ma possiamo anche farle uscire (**out**)  
esprimendole con parole, comportamenti,  
colori, sapori e profumi.

Otto emozioni attraverso otto portate.

90

il percorso deve essere selezionato per tutto il tavolo  
disponibile ( mare, terra, vegetariano e senza glutine)  
bevande escluse

# ANTIPASTI DI MARE

## E C C I T A Z I O N E

Ostrica croccante, gelato al cioccolato bianco, fondente, nocciola e peperoncino

18

## I M B A R A Z Z O

Capasanta scottata al burro, crema di latte al tartufo e cialda croccante

18

## R A B B I A

Battuta di tonno rosso marinato allo zenzero, crema di papacella piccante, ravanello e peperoncino.

20

# ANTIPASTI DI TERRA

## C A L M A

Uovo 63 crema di parmigiano, camomilla e biscotto al burro

16

## M E R A V I G L I A

Battuta di filetto, composta di pere, aceto balsamico e sfoglia la pecorino

20

## O R G O G L I O

Pizza fritta, crema di pomodorino, basilico liquido e burrata di bufala

15

## **PRIMI DI MARE**

### **S P E R A N Z A**

Raviolo di polpo friarielli e provola

18

### **C O N F U S I O N E**

Riso Carnaroli mantecato al burro acido, carota,  
barbabietola, spinaci, nero di seppia e scampo

20

### **S E R E N I T A'**

Gnocco di patate viola, ombrina, zafferano, lavanda e  
aria di prezzemolo

18

## **PRIMI DI TERRA**

### **N O I A**

Raviolo di Porcino, court bouillon di pollo e  
crumble alle erbe

18

### **P A C I F I C O**

Pasta "ammiscata", patate e provola affumicata

16

### **R I S P E T T O**

Zito alla Genovese e composta di cipolle

18

## **N O S T A L G I A**

una portata unica nel suo genere  
come il ricordo che la custodisce, ideata e pensata  
per te.

22\30

la creazione del piatto si basa sulla disponibilità  
del prodotto

## **SECONDI DI MARE**

### **D I S G U S T O**

Baccalà in olio cottura, crema di patata con cavolfiore e broccolo al gratin

24

### **P A U R A**

Seppia in due consistenze, limone e il suo nero

23

### **T R I S T E Z Z A**

Ombrina in salsa alla meunière, pane tostato, geleè di spirulina blu e mirtili

25

## **SECONDI DI TERRA**

### **D I F F I D E N Z A**

Tataki di manzo, liquirizia e finocchio

30

### **I N V I D I A**

Guancia di maiale brasata e indivia belga stufata

26

# **D O L C I**

## **ALLEGRIA**

Semifreddo allo yogurt greco, glassa di frutta rosa e meringhe

10

## **G I O I A**

Semisfera di parfait al limone, cuore di limoncello, marquise di mandorla e cremoso al limone

12

## **A M O R E**

Pasta sfoglia, mele, burro e cannella con gelato alla vaniglia

10

## **F E E L I N G**

Mascarpone, cioccolato e fungo porcino

11

## **S O R P R E S A**

Dolce a sorpresa

12

# CAFFETTERIA

## CAFFE'

Espresso \ Decaffeinato \ Orzo \ Ginseng  
Accompagnato dalla piccola pasticceria

3

## SFOGLIATELLA

Pasta sfoglia ripiena di ricotta e canditi

3

# VINO

## CALICE DI VINO

Dalla selezione del giorno

11

## CALICE E APERITIVO

Calice e degustazione di fingers

15

## VINO DA DESSERT

Abbinamento vino dolce

12

# IL GIN

Gin tonic

10

con degustazione di fingers

15