



“Un’esperienza gastronomica raffinata e contemporanea, dove ogni piatto nasce dall’incontro tra tecnica, memoria e influenze iberiche. La nostra è una visione etica e in continua evoluzione, radicata nella stagionalità e nel dialogo con l’ospite. Dall’antipasto al dolce, ogni creazione racconta emozioni, ricordi e vissuti condivisi: è la voce della brigata che si traduce in gusto.”



I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell’ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che è a disposizione per fornire informazioni in merito alle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti in carta.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di gestione della sicurezza alimentare mediante sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

PRIMAVERA

Tartare di calamaro, guisantes del Maresme, tuorlo d'uovo ed emulsione di mandorle e baccalà
Spaghettoni con colatura d'alici, asparago bianco, caviale e caffè
Branzino, fregola ai crostacei, indivia e arancia
Agnello arrosto, aglio orsino, spugnole e salsa Albufera
Selezione di formaggi dal nostro carrello
Soufflé al passion fruit, gelato al rum e vaniglia

—115,00

VIAJE

Gambero rosso, formaggio di capra, dashi di Jamón Ibérico e insalata di alghe e mandorla
Carciofo fritto, sardina, oliva verde e piparra
Capasanta marinata, ragù di maiale, salvia e peperone rosso
Ravioli di guancia di tonno in escabeche, melanzana e salsa al formaggio Mahón e basilico
Rombo alla plancha, ostrica, finocchio e salsa al vermut
Petto di piccione arrosto, funghi orecchioni glassati, salsa barbecue, pera e tartufo nero
Tè matcha, sesamo e lampone
Socarrat di fava di cacao, lychee e olio extravergine d'oliva

—135,00

IL CIRCOLINO

“Questo è il menu della fiducia. È per chi si siede al tavolo e si lascia guidare, senza sapere dove arriverà. Ogni volta è diverso, ogni volta è irripetibile.”

10 portate a sorpresa

—150,00

Possibilità di aggiungere ai menù degustazione.

Risotto al Grana Padano Riserva, aglio nero, cardamomo e salsa al vino rosso —20,00

Filetto di Rubia Gallega alla Rossini, foie gras Collverdt, tartufo nero e salsa al Pedro Ximénez —35,00

Il menù degustazione scelto è da intendersi per ogni ospite presente al tavolo.

I piatti dei menù degustazione possono essere serviti à la carte fino ad un massimo di 5 ospiti.

3 portate, di cui due salate e un dessert —105,00 | 4 portate, di cui tre salate e un dessert —125,00