



“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.

IL CIRCOLINO

Cremoso di cavolfiore, riccio di mare e carciofi
Spaghettoni "Al Bronzo" Barilla, canocchie, zafferano e agrumi
Rana pescatrice, fagioli e trippa alla madrileña
Terrina di maiale fondente, verza, mais e salsa cassoeula
Selezione di formaggi e pan tramvai
Babà al frutto della passione, mango e lime

120,00

VIAJE

Calamaro, gazpacho di piparra e birra scura
Carpaccio di cervo marinato e barbabietola, cetriolo, curry e kefir
Millefoglie di capasanta e champignon, prugna e brodo di cipolla arrosto
Ravioli di fricandó di cinghiale, anguilla affumicata, arachidi e sanguinelli
Rombo, ostrica, trinxat di patate e bietole
Petto di piccione arrosto, zucca al miso e kumquat
Mel i mató
Socarrat di fava di cacao, lychee e olio extra vergine d'oliva

135,00

SORPRESA

"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

160,00

Possibilità di aggiungere ai menù degustazione.

Risotto al Grana Padano Riserva, aglio nero, cardamomo e anguilla al vino rosso 20,00
Filetto di Rubia Gallega alla Rossini, foie gras Collverd, 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