



*“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

Cre moso di cavolfiore, riccio di mare e carciofi  
Spaghet tone “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