



“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
Spaghettone "Al Bronzo" Barilla, canocchie, zafferano e agrumi
Rana pescatrice, fagioli e trippa alla madrileña
Agnello arrosto, spugnole, rucola e salsa Albufera
Selezione di formaggi e pan tramvai
Babà al frutto della passione, mango e lime

—115,00

VIAJE

Calamaro, piparra e birra scura
Ricciola, crema di erbe amare, limone e caviale
Carpaccio di cervo marinato e barbabietola, cetriolo, curry e kefir
Raviolo di guancia di tonno in escabeche, melanzana e salsa al formaggio Mahon e basilico
Rombo, ostrica, finocchio e salsa al vermouth
Petto di piccione, fichi, mais e tartufo
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

—150,00

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