



RESTAURANT

met experience

Terrina di foie gras, fagiano al tartufo bianco
e composta di melone invernale

Zuppetta tiepida di gamberi rossi di Sicilia al profumo di lemon grass,
latte di cocco, gelatina al lime e gruè di cacao

Risotto al radicchio tardivo di Treviso,
scampi dorati ed emulsione al mandarino

Ravioli di morbida guancetta di vitello,
brodo di pino mugo e chips di polenta biancoperla

Ricciola leggermente tostata, crema di pistacchi di Bronte,
carciofi al profumo di coriandolo e patate dolci

Pre dessert

Tartufo al cioccolato bianco,
crumble fondente al sale della Camargue
e nocciole tostate del Piemonte

165 euro

menu vegetariano ♦

Croccante uovo Parisi in pasta kataifi,
fonduta di robiola di Roccaverano e salsa morchia

Morbida patata della Garfagnana,
funghi porcini alla genovese e crema di zucca al timo

Gnocchetti di zucca e ricotta di Carnia affumicata
su delicata vellutata di finocchio

Spaghetti alla Chitarra, erbe, fumo e caviale di basilico

Farinata di ceci al rosmarino, guazzetto di verdure invernali di
Sant'Erasmo ed emulsione di formaggio primosale

Pre dessert

Profumata bavarese alla vaniglia del Madagascar,
riduzione di caffè e croccante biscotto al pistacchio

130 euro

degustazione vini

4 calici - 90 euro

6 calici - 120 euro

antipasti

Terrina di foie gras, fagiano al tartufo bianco
e composta di melone invernale
45 euro

Zuppetta tiepida di gamberi rossi di Sicilia al profumo di lemon grass,
latte di cocco, gelatina al lime e gruè di cacao
40 euro

Carpaccio di baccalà, morbida spuma alla pancetta piacentina
affumicata e polvere di caffè Guatemala
40 euro

Croccante uovo Parisi in pasta kataifi,
fonduta di robiola di Roccaverano e salsa morchia ♦
32 euro

Morbida patata della Garfagnana,
funghi porcini alla genovese e crema di zucca al timo ♦
35 euro

primi piatti

Risotto al radicchio tardivo di Treviso,
scampi dorati ed emulsione al mandarino
45 euro

Lasagnetta di pasta fresca alle capesante
e cime di rapa leggermente piccanti
42 euro

Ravioli di morbida guancetta di vitello,
brodo di pino mugo e chips di polenta biancoperla
45 euro

Gnocchetti di zucca e ricotta di Carnia affumicata
su delicata vellutata di finocchio ♦
40 euro

Spaghetti alla Chitarra, erbe, fumo e caviale Siberian - dal 2015
48 euro

secondi piatti

Ricciola leggermente tostata, crema di pistacchi di Bronte,
carciofi al profumo di coriandolo e patate dolci
50 euro

Morbida seppia leggermente tostata,
salsa al nero, spuma di polenta e insalata belga brasata
46 euro

Filetto di cervo alle nocciole del Piemonte,
millefoglie di patate all'anice stellato e salsa salmi
50 euro

Farinata di ceci al rosmarino, guazzetto di verdure invernali di
Sant'Erasmo ed emulsione di formaggio primosale ♦
42 euro

Il nostro speciale maialino,
patate alle erbe aromatiche e senape piccante di Dijon - dal 2012
40 euro

Executive Chef Luca Veritti

Per tutte le informazioni sugli allergeni presenti nelle nostre ricette si prega di richiedere il "libretto allergeni" al nostro staff.

dolci

Tartufo al cioccolato bianco, crumble fondente al sale della Camargue
e nocciole tostate del Piemonte
28 euro

Profumata bavarese alla vaniglia del Madagascar, riduzione di caffè Guatemala
e croccante biscotto al pistacchio di Bronte
25 euro

Bonet al cioccolato Valrhona, composta al mandarino
e salsa allo zabaione
25 euro

Fragrante frolla di mandorle alla mantovana, tiepide pere abate leggermente caramellate,
confettura al radicchio di Treviso, gelato alle mandorle e pepe rosa
25 euro

Percorso tra pregiate varietà di formaggi italiani
30 euro

la selezione dei nostri tè

Nepal Himalaya Shangri-la
Un tè bianco d'eccezione,
dal profilo aromatico, ricco e dolce.
25 euro

Osmanthe d'Or
Tè verde cinese, leggero, dalle note di albicocca
e sentori di fiori di rosmarino.
20 euro

Yunnan Céleste
Tè nero cinese dal gusto persistente.
Il suo aroma evoca note di sottobosco,
spezie, tabacco e miele.
15 euro

Jasmin Chung Hao
Tè cinese aromatizzato, molto fiorito, ma delicato.
Uno dei grandi Cru dei tè al gelsomino.
12 euro

Yunnan Vert
Tè verde cinese dal gusto
leggermente corposo e persistente.
12 euro

Rwanda Kinihira Vert
Tè verde dall'aroma fruttato, vicino all'universo
dei tè cinesi, ma vivace come i tè africani.
10 euro

Dammann Frères
Casa di tè francese dal 1825

la selezione dei nostri caffè

Guatemala
Miscela di caffè 100% arabica,
caratterizzata da un perfetto equilibrio
tra gusto e aroma.
Proveniente dall'isola di Antigua.
12 euro

Etiopia
Miscela di caffè 100% arabica,
aromatica e profumata.
Proveniente dalla regione di Sidamo.
10 euro

Costarica
Miscela di caffè 100% arabica
dall'aroma raffinato.
Proveniente dalla regione di Tarazzú.
10 euro

Casanova
Miscela di caffè 100% arabica,
gustosa e rotonda, senza picchi di acidità.
9 euro

Decaffeinato
Miscela di caffè 100% arabica
che viene decaffeinata attraverso
un processo ad acqua che diluisce la caffeina
fino a completa eliminazione.
7 euro

Caffè Met
Miscela di caffè 70% arabica
e 30% robusta, equilibrata ed aromatica
nel retrogusto.
6 euro

Torrefazione Artigianale Girani
fondata a Venezia nel 1928

Executive Chef Luca Veritti

Per tutte le informazioni sugli allergeni presenti nelle nostre ricette si prega di richiedere il "libretto allergeni" al nostro staff