



RESTAURANT

## met experience

Scampi in croccante di quinoa all'essenza di Karkadè,  
cialda allo zenzero e soffice crema di mela renetta

Fragrante cannolo di foie gras,  
composta di pere Abate ed elisir all'acquavite d'uva

Cre moso risotto all'essenza di frutti di mare, patate violette  
e sgombro marinato al pepe rosa

Gnocchi di patate cotti alla brace, gamberi rossi di Sicilia,  
pesto di spinaci novelli e aria di spritz

Rombo leggermente dorato, caviale Siberian,  
patate al profumo di coriandolo e cipolla rossa di Tropea in agrodolce

Pre dessert

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

165 euro

## menu vegetariano ♦

Uovo Parisi pochè, delicata spuma di polenta biancoperla,  
finferli al timo e salsa morchia

Morbido tortino alla zucca, Blu di Monviso,  
semi di zucca tostate e cannella

Ravioli ripieni di soffice burrata affumicata,  
capperi di Pantelleria e limone di Sorrento

Spaghetti erba, fumo e caviale di basilico

Involto di verza ai sapori orientali  
e guazzetto di lenticchie nere al profumo di arancia

Pre dessert

Cremino al cioccolato fondente Valrhona, crumble croccante di mais,  
olive taggiasche e acqua al melograno

130 euro

## degustazione vini

4 calici - 90 euro

6 calici - 120 euro

## antipasti

Scampi in croccante di quinoa all'essenza di Karkadè,  
cialda allo zenzero e soffice crema di mela renetta  
42 euro

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

Fragrante cannolo di foie gras,  
composta di pere Abate ed elisir all'acquavite d'uva  
42 euro

Uovo Parisi pochè, delicata spuma di polenta biancoperla,  
finferli al timo e salsa morchia ♦  
34 euro

Morbido tortino alla zucca, Blu di Monviso,  
semi di zucca tostate e cannella ♦  
30 euro

## primi piatti

Conchiglioni di Gragnano, fagioli di Lamon, profumo di agrumi  
e chips di prosciutto crudo San Daniele  
38 euro

Ravioli ripieni di soffice burrata affumicata,  
capperi di Pantelleria e limone di Sorrento ♦  
38 euro

Cre moso risotto all'essenza di frutti di mare, patate violette  
e sgombro marinato al pepe rosa  
42 euro

Gnocchi di patate cotti alla brace, gamberi rossi di Sicilia,  
pesto di spinaci novelli e aria di spritz  
40 euro

Spaghetti erba, fumo e caviale Siberian - dal 2015  
45 euro

## secondi piatti

Petto d'anatra al rabarbaro, morbida zucca e  
cialda al sesamo profumata alla vaniglia del Madagascar  
45 euro

Branzino al vapore in acqua di mare, topinambur,  
spugnone e castagne di Vallerano  
48 euro

Rombo leggermente dorato, caviale Siberian,  
patate al profumo di coriandolo e cipolla rossa di Tropea in agrodolce  
52 euro

Involto di verza ai sapori orientali  
e guazzetto di lenticchie nere al profumo di arancia ♦  
40 euro

Il nostro speciale maialino,  
patate alle erbe aromatiche e senape piccante di Dijon - dal 2012  
42 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 piemontesi tostate  
25 euro

Cremino al cioccolato fondente Valrhona, crumble croccante di mais, olive taggiasche e acqua al melograno  
25 euro

Paris Brest alla vaniglia Bourbon, cremoso alla nocciola Gentile del Piemonte, frutto della passione e cialda alle mandorle  
25 euro

Tortina soffice alla crema trevigiana, fichi tiepidi, riduzione al cacao e Picolit  
25 euro

Pregiati 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