



RESTAURANT

met experience

Capesante leggermente dorate in cialda croccante al bacon,
spuma di barbabietola rossa e
indivia belga aromatizzata al pepe di Timut

Fragrante cannolo di foie gras, pesche bianche
e delicato sentore di basilico

Linguine servite tiepide,
battuta di gamberi rossi di Sicilia e caviale Siberian

Risotto al pomodoro Datterino, acciughe del Cantabrico,
olio aromatizzato e basilico fresco

Sogliola al profumo di limone di Sorrento,
spinacini novelli, pinoli tostati e salsa agrodolce

Pre dessert

Crema di mascarpone al profumo di basilico,
cialda croccante al latte di Alpeggio e lampone

180 euro

menu vegetariano ♦

Insalatina di verdure aromatiche dell'isola di Sant'Erasmo,
morbida robiola di Roccaverano, croccanti chips di tapioca,
miele di castagno e senape di Dijon

Quinoa allo zenzero, crema di fagioli neri,
verdure croccanti ed emulsione all'aceto balsamico

Ravioli di parmigiana di melanzane, crema di provola affumicata
e pomodorini ciliegino confit

Risotto al pomodoro Datterino, aglio nero,
olio aromatizzato e basilico fresco

Crema frita al pomodoro di Chivasso, caviale di basilico
ed essenza di limoni di Sorrento

Pre dessert

Pesca allo zenzero, croccante alle mandorle
e sorbetto al prosecco

140 euro

degustazione vini

4 calici - 90 euro

6 calici - 120 euro

antipasti

Capesante leggermente dorate in cialda croccante al bacon,
spuma di barbabietola rossa e
indivia belga aromatizzata al pepe di Timut
44 euro

Fragrante cannolo di foie gras, pesche bianche
e delicato sentore di basilico
45 euro

Tartare di scampi di Mazara del Vallo, burrata di Battipaglia,
emulsione di basilico fresco e cetriolo
45 euro

Insalatina di verdure aromatiche dell'isola di Sant'Erasmo,
morbida robiola di Roccaverano, croccanti chips di tapioca,
miele di castagno e senape di Dijon ♦
36 euro

Quinoa allo zenzero, crema di fagioli neri,
verdure croccanti ed emulsione all'aceto balsamico ♦
38 euro

primi piatti

Linguine servite tiepide,
battuta di gamberi rossi di Sicilia e caviale Siberian
50 euro

Ravioli di parmigiana di melanzane, crema di provola affumicata
e pomodorini ciliegino confit ♦
46 euro

Risotto al pomodoro Datterino, acciughe del Cantabrico,
olio aromatizzato e basilico fresco
47 euro

Morbidi gnocchetti di patate alla maggiorana, eminciè di coniglio,
profumate pere Abate e riduzione di Marsala
47 euro

Sfoglia croccante di fregola sarda al pesto leggero di rucola,
caponata di verdure all'origano selvatico ed emulsione alla carbonara
40 euro

secondi piatti

Branzino mediterraneo cotto nell'acqua di mare,
olive disidratate e pomodorini in agrodolce
50 euro

Sogliola al profumo di limone di Sorrento,
spinacini novelli, pinoli tostati e salsa agrodolce
48 euro

Piccione laccato al Barolo, tiepidi fichi alla brace e mais tostato
48 euro

Crema frita al pomodoro di Chivasso, caviale di basilico
ed essenza di limoni di Sorrento ♦
42 euro

Il nostro speciale maialino,
patate alle erbe aromatiche e senape piccante di Dijon - dal 2012
48 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

Semifreddo al caffè Guatemala, estratto di Sambuca,
frutti di bosco e cremoso al cioccolato bianco
28 euro

Crema di mascarpone al profumo di basilico,
cialda croccante al latte di Alpeggio e lampone
28 euro

Pesca allo zenzero, croccante alle mandorle
e sorbetto al prosecco
28 euro

Morbido tortino al cioccolato fondente Vahlrona,
profumata crema al Kirsh, amarene e delicato gelato alla panna
28 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