

## *Dal Palato al Cuore.*

All'inizio stuzzica e incuriosisce.

Nel mezzo, seduce e stupisce. Alla fine, emoziona e rapisce.

La passione per il cibo che esprime il nostro menù  
e che vogliamo condividere con voi è fatta di innamoramento e amore.

È il gusto di sapere, noi e voi, che mangiare è piacere per il palato,  
e anche una questione di cuore.

*LA CUCINA*

MATTEO METULLIO, DAVIDE DE PRA  
FABIO SANTO  
ALESSANDRO ROSATO  
FEDERICO IATTARELLI  
KEVIN FEJZULLAI  
DANIELE FIUMEFREDDO  
NICOLA PELIZZARO  
GABRIELE TOSO  
ENNIO ADDANTE  
DANIEL PLISCO  
ALEJANDRO BERLINGERIO  
RAFIQ CHOWDHURY  
AKBAR WALEED

*LA SALA*

MARIO FASANO  
MANUELE DUSE  
LORENZO PATERLINI  
GRETA ELLERO  
SUSANA PALOMINO  
FATMIR REXHAJ  
ENRICO ZOFFOLI  
MICHELE RIZZIAN  
OKSANA TYSHCHENKO  
MAURELYN BOSCOLO

ACQUA 5 € | ILLY PERSONAL BLEND 5 € | ILLY PERSONAL BLEND CHEMEX 6 €

## *Le Degustazioni*

I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo

### *ADRIATICO...*

*viaggio alla scoperta del golfo di Trieste*

200 €  
con formaggi 220 €

#### GLI SCAMPI

Ceviche di scampi, cipolla rossa di Tropea,  
nero di seppia, olio e semi di sesamo, schiuma di cocco e curry

*RONCO DEL GNEMIZ Sauvignon "Salici" 2018*

#### IL MOSCARDINO

Moscardino, carciofo, stracchino di capra, limone candito, liquirizia

*CHATEAU STE MICHELLE "Eroica" 2016*

#### L'HARRYSOTTO

Risotto, acqua di pomodoro, plancton, acciughe, basilico, capperi

*VODOPIVEC Vitovska "Anfora", 2017*

#### LE LINGUINE

Linguine affumicate, dondoli di mare, prezzemolo, finocchietto selvatico

*LIVIO FELLUGA Abbazia di Rosazzo 2017*

#### LA RICCIOLA

Ricciola, cardoncelli, aglio nero, pinoli tostati, gewürztraminer

*LE DUE TERRE Sacrisassi Bianco 2018*

#### IL ROMBO

Rombo, beurre blanc, rape, rafano

*RONCUS Pinot Nero 2015*

#### IL KIWI

Kiwi, mela verde, sedano, lime, yogurt croccante, zenzero

*KRACHER Auslese Cuvee 2017*

*Accompagnamento vini*

90 €

## L'INCONTRO

*percorso creativo degli chef Metullio e De Pra*

190 €

Con formaggi 210 €

### L'OSTRICA

Ostrica alla plancia, salsa di pollo, spinaci, mandorla, yuzu

*W. WERLITSCH Ex Vero II 2018*

### LE LUMACHE

Zuppa di lumache, trota affumicata e le sue uova, pane raffermo, alloro

*W. ABRAHAM Upupa Orange 2016*

### LO SPAGHETTO ALLA MILANESE

Spaghetti freddo, zafferano, midollo, caviale, erba cipollina

*MARINA COPPI Timorasso "Fausto" 2015*

### VIAGGIO IN SPAGNA

Tortelli al manchego, polpo, peperoni del Piquillo, grasso di patanegra

*PARASCHOS Pinot Grigio "Not" 2018*

### IL BACCALA'

Baccalà croccante e le sue trippe,

foie gras, uva, olive taggiasche, porto rosso

*RENATO KEBER Rosso Riserva 2010*

### PICCIONE E ANGUILLA

Piccione, anguilla, indivia, mostarda di albicocche

*GIUSEPPE TRAVERSA Barbaresco "Starder" 2013*

### IL CACHI

Cachi, caffè, mascarpone, whiskey, castagne

*TORMARESCA Moscato di Trani "Kaloro" 2018*

*Accompagnamento vini*

90 €

## *La nostra carta*

Menù alla carta disponibile per un minimo di 3 portate a persona

### *Antipasti*

GLI SCAMPI 45 €  
Ceviche di scampi, cipolla rossa di Tropea,  
nero di seppia, olio e semi di sesamo, schiuma di cocco e curry

IL MOSCARDINO 45 €  
Moscardino, carciofo,  
stracchino di capra, limone candito, liquirizia

L'OSTRICA 45 €  
Ostrica alla plancia,  
salsa di pollo, spinaci, mandorla, yuzu

LE LUMACHE 45 €  
Zuppa di lumache,  
trota affumicata e le sue uova, pane raffermo, alloro

## *Primi piatti*

L'HARRYSOTTO Risotto, acqua di pomodoro, plancton, acciughe, basilico, capperi	40 €
LE LINGUINE Linguine affumicate, dondoli di mare, prezzemolo, finocchietto selvatico	40 €
LO SPAGHETTO ALLA MILANESE Spaghetto freddo, zafferano, midollo, caviale, erba cipollina	40 €
VIAGGIO IN SPAGNA Tortelli al manchego, polpo, peperoni del Piquillo, grasso di patanegra	40 €

## *Secondi piatti*

LA RICCIOLA Ricciola, cardoncelli, aglio nero, pinoli tostati, gewürztraminer	50 €
IL ROMBO Rombo, beurre blanc, rape, rafano	50 €
IL BACCALA' Baccalà croccante e le sue trippe, foie gras, uva, olive taggiasche, porto rosso	50 €
PICCIONE E ANGUILLA Piccione, anguilla, indivia, mostarda di albicocche	50 €

## *Dolci*

IL KIWI 25 €  
Kiwi, mela verde, sedano, lime, yogurt croccante, zenzero

IL CACHI 25 €  
Cachi, caffè, mascarpone, whiskey, castagne

CHOCOLAT 25 €  
Opalys, Gianduja, Caramélia, Equatoriale, Millot, Fave, peperoncino

## *Selezione formaggi*

Piatto degustazione di formaggi 40 €  
con le nostre mostarde e pan brioche

## *Selezione di sorbetti*

Degustazione di sorbetti 20 €



Vi chiediamo gentilmente di comunicare eventuali allergie e intolleranze alimentari.

Alcuni piatti contengono allergeni, per le specifiche e la scheda allergeni completa chiedere al personale di servizio.

Per garantire la qualità e la sicurezza, alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. In mancanza di prodotti Freschi, vengono utilizzati prodotti congelati.