

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.

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

Scampi, cavolfiore, noci nere, tartufo, the verde

HEDELE Sauvignon, 2017

IL MOSCARDINO

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

DOMAINE DE RAPATEL Cuvée 43, 2015

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, 2018

LA RICCIOLA

Cotoletta di ricciola, ostrica, sesamo, pompelmo, mandorla, finocchio bronzeo

LE DUE TERRE Sacrisassi Bianco, 2018

IL ROMBO

Rombo, beurre blanc, rape, rafano

RONCUS Pinot Nero, 2017

IL KIWI

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

KRACHER Auslese Cuvée, 2018

Accompagnamento vini

100 €

L'INCONTRO

percorso creativo degli chef Metullio e De Pra

200 €

Con formaggi 220 €

IL CERVO

Tartare di cervo, anguilla, aglio nero, yuzu, caviale, coriandolo

MARCEL TEMPE' Pinot Gris, 2017

LE LUMACHE

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

VIE DI ROMANS Chardonnay, 2017

CAPELLI D'ANGELO

Capelli d'angelo freddi, succo di prugna,
gamberi rossi crudi, bernese al midollo, erba cipollina

MARINA COPPI Timorasso, 2015

SE POL...

Tortelli ai tre lattini, peperoni del Piquillo, 'nduja, ricci di mare, nero di seppia, origano

J. P. ROBINOT Charme du Loire, 2019

IL BACCALA'

Trippe di baccalà, foie gras, uva, Porto rosso, aceto balsamico di mele

RENATO KEBER Rosso Riserva, 2010

L'AGNELLO

Controfiletto d'agnello, ragù delle sue animelle,
cavolo nero, bieta, colatura di alici, spugnole, camomilla, orzo soffiato

PODERE FOGLIATI Barolo Treturme, 2017

IL CACHI

Cachi, caffè, mascarpone, whiskey, castagne

TORMARESCA "Kaloro" Moscato di Trani, 2019

Accompagnamento vini

100 €

La nostra carta

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

Antipasti

GLI SCAMPI 45 €
Scampi, cavolfiore, noci nere, tartufo, the verde

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

IL CERVO 45 €
Tartare di cervo, anguilla, aglio nero, yuzu, caviale, coriandolo

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

Primi piatti

L'HARRYSOTTO Risotto, acqua di pomodoro, plancton, acciughe, basilico, capperi	40 €
LE LINGUINE Linguine affumicate, dondoli di mare, prezzemolo, finocchietto selvatico	40 €
CAPELLI D'ANGELO Capelli d'angelo freddi, succo di prugna, gamberi rossi crudi, bernese al midollo, erba cipollina	40 €
SE POL ... Tortelli ai tre latti, peperoni del Piquillo, 'nduja, ricci di mare, nero di seppia, origano	40 €

Secondi piatti

LA RICCIOLA	50 €
Cotoletta di ricciola, ostrica, sesamo, pompelmo, mandorla, finocchio bronzo	
IL ROMBO	50 €
Rombo, beurre blanc, rape, rafano	
IL BACCALA'	50 €
Trippa di baccalà, foie gras, uva, Porto rosso, aceto balsamico di mele	
L'AGNELLO	50 €
Controfiletto d'agnello, ragù delle sue animelle, cavolo nero, bieta, colatura di alici, spugnole, camomilla, orzo soffiato	

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 con le nostre mostarde e pan brioche	40 €
---	------

Selezione di sorbetti

Degustazione di sorbetti	16 €
--------------------------	------

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.