

Benvenuti alla mia tavola

Vi farò assaggiare delle pietanze da me costruite e ragionate sugli accostamenti, le quali vi verranno passo passo spiegate.

Ho realizzato piatti ideati nel rispetto delle tradizioni del territorio e delle materie prime, racchiusi in 3 menù degustazione.

Continuando così il percorso di alta cucina che celebra il gusto più vero in un perfetto equilibrio tra semplicità e creatività.

La loro unione, trova ora nuova enfasi in un'avvincente evoluzione culinaria, che spaziano dalla mano libera a percorsi strutturati, tutti accomunati **da materie prime di altissima qualità e dall'attenzione per la sostenibilità.**

Grande attenzione è riservata alla carta dei vini, con un'accurata selezione.

Vi auguro una buona degustazione

Lo Chef Cristian Magri



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio possono esservi contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Si prega di segnalare al personale eventuali allergie. È possibile che alcune materie prime di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte. Il pesce cucinato crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del reg. CE 853/2004 a -20° per almeno 24 ore

MENU' DEGUSTAZIONE €160

a Mano Libera



**Benvenuti in un viaggio culinario
attraverso 30 anni di storia e passione
dello chef Cristian Magri**

Un percorso pensato per sorprendere i palati più esigenti, che unisce creatività e tecnica, ingredienti di altissima qualità e una profonda conoscenza della tradizione

Il Menù Degustazione a Mano Libera è un'esperienza unica, composta da 10 portate che variano seguendo l'ispirazione stagionale e la disponibilità dei migliori prodotti del momento.

Ogni piatto è studiato per esaltare i sapori autentici, con combinazioni originali che giocano tra terra e mare, tradizione e innovazione.

INCLUSO

- 10 portate
- Stuzzichini iniziali
- Pane caldo a lievito naturale e olio extravergine d'oliva spremuto a freddo



DEGUSTAZIONE 6 CALICI 70 €

*I menu degustazione sono per l'intero tavolo.
I piatti dei menu possono essere variati
in funzione ad intolleranze,
allergie e tra carne e pesce o vegetariano*

MENU' DEGUSTAZIONE € 130

7 **portate** compresi di stuzzichini iniziali,
pane caldo a lievito naturale e olio extravergine d'oliva
spremuto a freddo

Uova&Uova
" Terra e Mare "

Gamberi di Mazara e asparagi crudi,
crescenza croccante

Tonno cotto al vapore, finocchietto
selvatico, malva di campo al pane

Fiori di zucca e calamaretti del mar di Puglia

Ziti arrostiti, astice, il suo ristretto

Ricciola alla plancia,
patate viola il suo consommé

"Tiramisu' caldo e freddo"
granita al caffè, pan di spagna,
crema al mascarpon

DEGUSTAZIONE 6 CALICI 70 €

I menu degustazione sono per l'intero tavolo.
I piatti dei menu possono essere variati
in funzione ad intolleranze,
allergie e tra carne e pesce o vegetariano

MENU' DEGUSTAZIONE € 100

5 portate compresi di stuzzichini iniziali,
pane caldo a lievito naturale e olio extravergine
d'oliva spremuto a freddo

Carciofo alla giude, aceto balsamico,
patata all'olio extravergine d'oliva



Caramelle al kiwi e Patè di fegatini di pollo



Risotto alla malva di campo, manzo
leggermente scottato in olio aromatizzato
alle erbe



Costoletta di vitellone alla Aimo & Nadia,
salvia croccante, patate viola, salsa verde



"Pensando a Gualtiero Marchesi"

crema inglese al pistacchio di Bronte, alla
nocciola piemontese, al carbone vegetale,
classica, biscotto alla mandorla, ruta



DEGUSTAZIONE 4 CALICI 48 €

I menu degustazione sono per l'intero tavolo.
I piatti dei menu possono essere variati
in funzione ad intolleranze,
allergie e tra carne e pesce o vegetariano

MENU' DEGUSTAZIONE € 70

3 portate compresi di stuzzichini iniziali,
pane caldo a lievito naturale e olio extravergine
d'oliva spremuto a freddo

Prima portata

Paccheri dei Monti sibillini, ricciola,
scarola, origano fresco, olive taggiasche

oppure

Risotto alla malva di campo, manzo
leggermente scottato in olio aromatizzato
alle erbe



Seconda portata

Ricciola alla plancia,
patate viola il suo consomme

oppure

Costoletta di vitellone alla Aimo & Nadia,
salvia croccante, patate viola, salsa verde



Terza portata

"Tiramisu' caldo e freddo"
granita al caffè, pan di spagna, crema al
mascarpone

DEGUSTAZIONE 2 CALICI 22 €

I menu degustazione sono per l'intero tavolo.
I piatti dei menu possono essere variati
in funzione ad intolleranze,
allergie e tra carne e pesce o vegetariano

B u s i n e s s l u n c h

M E N U 4 5 €

2 portate compresi di stuzzichini iniziali,
pane caldo a lievito naturale e olio
extravergine d'oliva spremuto a freddo

M E N U T E R R A E M A R E

Fritto di verdure e sarde

oppure

Risotto, al battuto d'erbe dell'orto,
Franciacorta, parmigiano 36 mesi

oppure

Dessert



M E N U T E R R A

Cappelletti ripieni di carne, asparagi e
malva di campo al pane

oppure

Maialino cotto a bassa temperatura,
verdure in giardiniera in vino bianco,
e patata fondente al rosmarino

oppure

Dessert

ACQUA 4€ COPERTO 4€
CAFFE' 4€ SERVITO CON PICCOLA PASTICCERIA

OLTRE AI MENU'

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI VACCINI E CAPRINI

Selezione di formaggi stagionati
3 tagli 15 € 5 tagli 20 €
accompagnati da frutta candita



Sbrisolona con gelato alla crema
pasticciera



Gelati di stagione



Oppure

scegli dai menu degustazione

la portata che più preferisci

INCLUSO

Stuzzichini iniziali

Pane caldo a lievito naturale e olio
extravergine d'oliva spremuto a freddo

ANTIPASTI PRIMI	30 €
SECONDO PIATTO	40 €
DESSERT	12 €
ACQUA	4 €
COPERTO	4 €
CAFFE'	4 €
SERVITO CON PICCOLA PASTICCERIA	