

Origini

Menü

le nostre Degustazioni

**Camminando al passo con la natura alcuni prodotti potrebbero essere sostituiti in base alla reperibilità sul mercato.*

La degustazione è servita uguale a tutti i commensali del tavolo e non si apportano modifiche ai piatti.

Comunicare al personale in sala allergie o intolleranze.

**Coperto 5€*

Degustazione Vegetariana

Pappa al pomodoro, burrata, fiore di zucca croccante, cipolline rosse in agrodolce, cetrioli, clorofilla e basilico vetrificato

Anolini ripieni di melanzana alla brace e ricotta “Azienda Agricola Il Buon Pastore” affumicato al legno di vite, pesto di basilico, colatura di pomodoro e nero di melanzana crunch

Soufflé di zucchine, peperoni bruciati, crema di caprino alle aromatiche di stagione e capperi fritti

Bavarese alle pesche di Montelabbate, rabarbaro e gelato fiordilatte

45

Degustazione al calice

30

Degustazione Resident

Tartare di Bianca Romagnola e i suoi 9 elementi

*Bottone liquido di Parmigiano e Zafferano, riduzione all'Aceto Balsamico di Modena IGP
e prosciutto crudo di Mora Romagnola essiccato "Azienda Agricola Zavoli"*

*Polpettone al forno, foglie di bietola alla soia, coste sbollentate e salsa all'aglio,
pepe e Sakè*

*Spuma di crema catalana, marmellata di arance e nocciole
pralinate allo zucchero di canna*

55

Degustazione al calice

30

Degustazione “Il mare in collina”

*Sgombro marinato all'aceto di riso, verdure dell'orto in giardiniera e
maionese all'alga nori*

*Spaghetti “Pastificio Mancini” alle vongole dell'Adriatico, sentore di ostrica,
paccasassi e aria di prezzemolo*

Sogliola e paté di scampi in foglie e olio di fico, salsa aioli, riso venere soffiato e misticanza

*Panna cotta al lime e basilico, polvere di lamponi e crumble di mandorle
aromatizzato alla fava tonka*

60

Degustazione al calice

30

Degustazione 5 sensi

Lasciati guidare in un viaggio attraverso la nostra cucina

5 PASSI:

1 ANTIPASTO

2 PRIMI

1 SECONDO

1 DESSERT

60

Degustazione al calice

30

Degustazione Origini

Lasciati guidare in un viaggio attraverso la nostra cucina

7 PASSI:

2 ANTIPASTI

2 PRIMI

2 SECONDI

1 DESSERT

70

Degustazione al calice

30

i nostri Piatti



Piatto Vegetariano



Piatto di pesce



Piatto Resident

**Camminando al passo con la natura alcuni prodotti potrebbero essere sostituiti in base alla reperibilità sul mercato.
Comunicare al personale in sala allergie o intolleranze.*

**Coperto 5€*

Antipasti



TRICOLORE

Pappa al pomodoro, burrata, fiore di zucca croccante, cipolline rosse in agrodolce, cetrioli, clorofilla e basilico vetrificato

16

BLACK TRUFFLE

Tuorlo fritto al carbone, soffice di patate al tartufo nero, funghi del sotto bosco e erbe aromatiche

17



SHIME SABA

Sgombro marinato all'aceto di riso, verdure dell'orto in gardeniera e maionese all'alga nori

18



FATTELA TU

Tartare di Bianca Romagnola e i suoi 9 elementi

20

Primi

TUTTO NELLA NORMA



*Anolini ripieni di melanzana alla brace e ricotta “Azienda Agricola Il Buon Pastore”
affumicato al legno di vite, pesto di basilico, colatura di pomodoro e nero di
melanzana crunch*

16

DIPINGI MEGLIO DI MONET

Gnocco di semolino ripieno di ragù bianco d'anatra e pomodori in vari modi e colori

17

SIGILLO DI CONFINE



*Bottone liquido di Parmigiano e Zafferano, riduzione all'Aceto Balsamico di Modena IGP
e prosciutto crudo di Mora Romagnola essiccato “Azienda Agricola Zavoli”*

18

ASSOLUTAMENTE NON TURISTICO



*Spaghetto “Pastificio Mancini” alle vongole dell'Adriatico, sentore di ostrica,
paccasassi e aria di prezzemolo*

20

Secondi

VEGGY SUMMER



Soufflé di zucchine, peperoni bruciati, crema di caprino alle aromatiche di stagione e capperi fritti

16

HIDE THE FISH



Sogliola e paté di scampi in foglie e olio di fico, salsa aioli, riso venere soffiato e misticanza

18

FORAGING



Polpettone al forno, foglie di bietola alla soia, coste sbollentate e salsa all'aglio, pepe e Sakè

18

CHI HA SPARATO AL PICCIONE?

Finger di ala e coscia di piccione e maionese di interiora, tagliata di petto alla plancha, carpaccio di rapa rossa, aceto di lamponi e salsa amarognola di cicoria

20

Per fare un passo avanti
è necessario volgere lo sguardo
alle origini