



Reel Experience nasce nel Dicembre del 2023,
è un BISTROT giovane e dinamico con una Cucina creativa e underground
in continua evoluzione che valorizza soprattutto i prodotti locali .

I NOSTRI MENÙ **DEGUSTAZIONE**

Chef Pietro Morano

DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA DELLO CHEF

* **Entrée + 3 Portate** 35€

* **Entrée + 5 Portate** 50€

*N.B. Per i Menù Degustazione é **obbligatoria** la partecipazione di tutto il tavolo,
il Menù può presentare piatti diversi dalla carta.*

* **DRINK PAIRING**

3 Drinks : 24€

5 Drinks : 40€

* **WINE PAIRING**

3 Calici : 18€

5 Calici : 30€

Gentile cliente, al fine di rendere piacevole la Sua esperienza presso il nostro locale, vogliamo darle delle indicazioni per una corretta comprensione del nostro menù:

- Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio;
- Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 allegato II, sezione VIII, cap. 3 lettera D, p.to 3.;
- I piatti contrassegnati con " * " sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine;
- Nel caso in cui Lei abbia la necessità di prodotti senza allergeni, ove possibile, siamo a sua completa disposizione nell'adeguare il piatto alle Sue esigenze.

MENÙ *à la carte*

R

Coda di rospo - Salsa XO - Lattuga - Limone fermentato Monkfish - XO sauce - Lettuce - Fermented lemon	13
Tartare di manzo - Carciofi e mandorle pestate Mayo alla colatura di alici Beef tartare - Crushed artichokes and almonds Anchovy colatura mayo	15
Uovo croccante - Bacon - Parmigiano - Pomodori secchi Crispy egg - Bacon - Parmesan - Sun-dried tomatoes	12
Scialatielli alla chitarra - Burro al miso - Salsa cozze - Sesamo Chitarra scialatielli pasta - Miso butter - Mussel sauce - Sesame	15
Tubetto alla brace - Calamaro confit - Alga nori Cardoncelli alla pizzaiola Grilled Tubetto - Confit squid - Nori seaweed Pizzaiola-style cardoncelli mushrooms	16
Ombrina - Brodetto di pesce - Cime di rapa - Buccia di patate Meagre fish - Fish broth - Turnip tops - Potato skin	20
Manzo alla brace - Jus - Aglio confit Spinaci in beurre blanc Grilled beef - Jus - Confit garlic - Spinach in beurre blanc	22
Torta stout - Caramello e miso - Fiordilatte Stout cake - Caramel and miso - Fior di latte gelato	7
Sorbetto al limone - Yogurt affumicato Meringa bruciata - Pan di Spagna Lemon sorbet - Smoked yogurt Torched meringue - Sponge cake	7

by *Chef Pietro Morano*