

Degustazione

I menu sono da intendersi per tutto il tavolo

'X me'

dieci piatti inediti per festeggiare
i nostri primi dieci anni
200.

abbinamento sette vini
110.

tre calici di grandi vini
160.

'X me + Piccolo'

cinque piatti tra passato e presente
150.

abbinamento cinque vini
90.

tre calici di grandi vini
160.

'Think Green'

cinque piatti vegetariani seguendo le stagioni
150.

abbinamento cinque vini
90.

tre calici di grandi vini
160.

Piatto storico in aggiunta, se desiderate

Carbonara di Mare 2006
20p.p. | minimo per due persone

Alla carta

Minimo due portate per persona

Antipasti

Crudo, 8 creazioni dal mare
90.

Carpaccio di gamberi, foie gras marinato, gel di cipolla rossa
50.

Seppia, carciofi alla scapece, mandorle
40.

Triglia alla mugnaia di ricci di mare
40.

Primi Piatti

Gnocchetti di radici, caprino, capperi
40.

Ravioli 93.3, primavera
40.

Fusilloro in zuppa di pesce
40.

Bottoni di faraona, kumquat, alloro
40.

Secondi Piatti

Declinazione di pescato del giorno
60.

Declinazione di astice
80.

Declinazione di piccione
60.

*Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presenti allergeni,
pertanto si invitano le persone allergiche e/o intolleranti a chiedere al personale di sala.*

*Tutti i prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi sono stati sottoposti
a trattamento bonifica preventiva secondo il reg. ce 853/04.*