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.

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.

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.

Seppiolina arrostita, fagioli, pesto di rughetta
40.

Triglia, salsa ai ricci di mare
40.

Primi Piatti

Gnocchetti di seppia, 'nduja, pecorino, finocchietto
40.

Ravioli 93.3, autunno
40.

Fusilloro in zuppa di pesce
40.

Bottoni di faraona, kumquat, maggiorana
40.

Secondi Piatti

Declinazione di pescato del giorno
60.

Zuppa di Pesce, verdure di stagione
80.

Declinazione di piccione
60.

Piatto storico
Carbonara di Mare 2006
40.