

élevage

Menù Materia

OGNI PIATTO NASCE DALLA MATERIA, DAL RITMO NASCOSTO DELLE COSE.

SEMPLICE E SOLIDO, MA TESO, VIVO, VIBRANTE.

QUI IL GUSTO NON SI RACCONTA; SI SENTE, SI PERCEPISCE, RESTA.

Uva alla brace e kombucha di succo d'uva

Fondo di olivello spinoso, uovo

Ostrica alla brace, beurre blanc e genziana

Albicocche essiccate, maionese al prezzemolo

Pasta mista, vaniglia, burro affumicato

Spaghettoni, burro nocciola, limone

Patata, bergamotto, nocciola

Lepre come una royal

Pomodoro candito e fermentato

Crema, vin jaune, comtè

€ 90

élevage

Pairing misto	€40
---------------	-----

Wine pairing	€60
--------------	-----

Al calice	€12
-----------	-----

Soft Drink

Acqua Panna	€5
-------------	----

Acqua San Pellegrino	€5
----------------------	----

Perrier 0,33	€5
--------------	----

WIFI:

HOST: ELEVAGE GUEST

PASSWORD: Elevage.2023

Menù a la Carte

STARTERS

CONIGLIO ⁷ € 18

Coniglio al burro, friariello alla brace, jus di coniglio

SCAMPO ² € 22

Tartare di scampo, lardo di colonnata , brodo di funghi, misticanza

ZUPPA DI PESCE ^{14 4 12} € 24

Murici, limoni di mare, cernia

PRIMI

RAVIOLO ^{1 2 7} € 24

Raviolo caprese, bisque e olivello spinoso.

LINGUINE ^{1 14} € 26

Linguine, vongole e olio all'abete

RISOTTO ^{7 8} € 22

Risotto, scarola napoletana, bottarga di tonno

Menù a la Carte

SECONDI

ASTICE 2 7 € 40

Astice, porro, dragoncello

TRIGLIA 1 4 7 € 30

Triglia frita, fondo di pesce, parmigiana di melanzane

PICCIONE € 36

Piccione a là minute, cipolle alla genovese

DOLCI

RISOLATTE 7 8 € 10

Caramello e tartufo

LA NOSTRA PASTIERA 1 3 7 € 10

Crema cotta al vapore, crumble di pasta frolla, ricotta

BRIOCHE 1 3 7 € 10

Crema, amarena