

emanuel

INCONTRI

Questo menu nasce da una serie di incontri:
Il primo tra Luca e Francesco ideatori di questo progetto;
poi quello tra Gianni ed il mondo del vino;
in seguito quello tra lo chef Michele ed allevatori, agricoltori, pescatori
e tutti coloro che si occupano della filiera del cibo;
poi con il nostro consulente pasticciere Matteo, il suo lievito madre e le scrupolose attese

Oggi il nostro incontro è con Voi

PRIMO INCONTRO

"insalata di Mare" (1,2,4,8,14)

3 assaggi:

panino lampone ed uva passa, gamberi locali* e paprika affumicata (1,2,3,5,7)

taco di sedano rapa, rapanelli fermentati e piccione (1,8)

fragola, pomodoro e yogurt di capra (7)

il cacciucco** (1,2,3,4,14)

pagnotta, grissini e la focaccia con i ceci(1,5,7)

"alici in tortiera" (1,3,4,6,7,14)

battuto di alici, prezzemolo, aglio dolce, foie gras, biscotto al nero

linguine "Benedetto Cavalieri" (1, 4,6,8,)

zucca nera, colatura di alici, tosazu e lime

pescato* arrosto (1,3,4,7,8,9,14)

composta di pesca tabacchera ossidata, jus alla soia e 'nduja, spuma al vermouth

Il maritozzo di Michele e Matteo (1,3,4,5,7,8)

"come se fosse alla panna"

Panettone: "Summer on a solitary beach" (1,3,5,7,8)

panettone ai frutti di bosco, gelato alla susina, spuma al basilico, crumble alle mandorle

petits-fours (1,3,5,7,8)

Il menu è previsto per tutto il tavolo

Il costo è di 100€ a persona

In abbinamento al menù, il nostro Sommelier ha pensato a 2 percorsi

Selezione di 4 calici "I Classici" 35€

Selezione di 4 calici "I Cru" 50€

LASCIARSI ANDARE

"insalata di Mare" (1,2,4,8,14)

3 assaggi:

panino lampone ed uva passa, gamberi locali* e paprika affumicata (1,2,3,5,7)

taco di sedano rapa, rapanelli fermentati e piccione (1,8)

fragola, pomodoro e yogurt di capra (7)

il cacciucco** (1,2,3,4,14)

pagnotta, grissini e la focaccia con i ceci(1,5,7)

"alici in tortiera" (1,3,4,6,7,14)

battuto di alici, prezzemolo, aglio dolce, foie gras, biscotto al nero

capesante** (3,4,7,8,14)

doppio servizio: bergamotto, miso, caviale Asetra

riso "Riserva San Massimo" (4,7,8,14)

burro di bufala, salsa d'ostrica, pinoli tostatati e lievito

linguine "Benedetto Cavalieri" (1, 4,6,8,)

zucca ossidata, colatura di alici, tosazu e lime

pescato* arrosto (1,3,4,7,8,9,14)

composta di pesca tabacchiera ossidata, jus alla soia e 'nduja, spuma al vermouth

Cinturello Orvietano* di Alfredo Angeli (1,2,5,6,8,9,14)

carote bruciate e fermentate, riccio***, crocchetta "come rilette" e jus al cumino

Il maritozzo di Michele e Matteo (1,3,4,5,7,8)

"come se fosse alla panna"

Panettone: "Summer on a solitary beach" (1,3,5,7,8)

panettone ai frutti di bosco, gelato alla susina, spuma al basilico, crumble alle mandorle

cioccolato, caramello salato e fava tonka (1,3,5,7,8)

petits-fours (1,3,5,7,8)

Il menu è previsto per tutto il tavolo

Il costo è di 135€ a persona

In abbinamento al menù, il nostro Sommelier ha pensato a 2 percorsi

Selezione di 5 calici "I Classici" 50€

Selezione di 5 calici "I Cru" 70€

A LA CARTE

Per Iniziare

il crudo** (2,4,14)

selezione di ostriche, scampo, gamberi rosa, tartare del giorno
40€

pancia** (1,4,5,7,8,9)

pancia di pescato "sale & zucchero", panzanella in consistenze
30€

capésante** (3,4,7,8,14)

doppio servizio: bergamotto, miso, caviale Asetra
35€

Primi Piatti

riso "Riserva San Massimo" (4,7,8,14)

mandorla, limone fermentato e polvere di liquirizia
30€

linguina "Benedetto Cavalieri" (1,4,6,8)

zucca ossidata, colatura di alici, tosazu e lime
32€

mezzi paccheri "Benedetto Cavalieri" (1,7,8)

consistenze di pomodori, nocciole, fonduta di pecorino e polvere di melanzana arrosto
30€

Secondi Piatti

pescato* arrosto (1,3,4,7,8,9,14)

composta di pesca tabacchiera ossidata, jus alla soia e 'nduja, spuma al vermouth
36€

Cinturello Orvietano* di Alfredo Angeli (1,2,5,6,8,9,14)

carote bruciate e fermentate, riccio***, crocchetta "come rilette" e jus al cumino
40€

Un Dolce Momento

Frutta (1,3,8)

frutta e verdura di stagione, sorbetto al limone e crumble alla frutta secca
12€

Panettone "Summer on a solitary beach" (1,3,5,7,8)

panettone ai frutti di bosco, gelato alla susina, spuma al basilico, crumble alle mandorle
14€

Cioccolato, caramello salato e fava tonka (1,3,5,7,8)

consistenze di cioccolato Valrhona, salsa al caramello salato, gelato alla fava tonka
14€

Pane e coperto 5€

Acqua Armani Fonte Solé 5€

ALLERGENI

1 - cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati / cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut and their strains derivatives and products made with them / Glutenhaltiges Getreide in Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und ihre Stämme Derivate und Produkte mit ihnen gemacht

2 - crostacei e prodotti a base di crostacei / Krebstiere und Produkte auf Basis von Schalentieren / crustaceans and products based on shellfish

3 - uova e prodotti a base di uova / Eier und Eiprodukte / eggs and egg products

4 - pesce e prodotti a base di pesce / Fisch und Meeresfrüchte / fish and seafood

5 - arachidi e prodotti a base di arachidi / Erdnüsse und Erdnussbasis / peanuts and peanut-based products

6 - soia e prodotti a base di soia / Soja und auf Soja basierende Produkte / soy and soy-based products

7 - latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) / Milk and milk-based products (including lactose)

8 - frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti / Nüsse wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien und ihre Produkte / Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products

9 - sedano e prodotti a base di sedano / Sellerie und Sellerie basierende Produkte / Celery and celery-based products

10 - senape e prodotti a base di senape / Senf und Senf basierende Produkte / Mustard and mustard-based products

11 - semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesam und Produkte auf Basis von Sesam / Sesame seeds and products based on sesame seeds

12 - anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale / Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10 mg / kg oder 10 mg / l in Bezug auf die / Gesamtschwefeldioxid sulfur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total sulfur dioxide

13 - lupini e prodotti a base di lupini / Lupine und Lupinenbasis / Lupine and lupine-based products

14 - molluschi e prodotti a base di molluschi / Weichtiere und Produkte auf Basis von Weichtieren / Molluscs and products based on molluscs

*Prodotto fresco abbattuto/congelato per garantirne la qualità / ** conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo III, lettera D.3 / ***In caso di mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato prodotto surgelato