

## *Dal Palato al Cuore.*

All'inizio stuzzica e incuriosisce.

Nel mezzo, seduce e stupisce. Alla fine, emoziona e rapisce.

La passione per il cibo che esprime il nostro menù  
e che vogliamo condividere con voi è fatta di innamoramento e amore.

È il gusto di sapere, noi e voi, che mangiare è piacere per il palato,  
e anche una questione di cuore.

## *Le Degustazioni*

I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo

### *ADRIATICO...*

*viaggio alla scoperta del golfo di Trieste*

200 €  
con formaggi 220 €

#### GLI SCAMPI

Scampi, cavolfiore, noci nere, tartufo bianco, the verde

*HEDELE Sauvignon, 2017*

#### IL MOSCARDINO

Moscardino, carciofo, stracchino di capra, limone candito, liquirizia

*DOMAINE DE RAPATEL Cuvée 43, 2015*

#### L'HARRYSOTTO

Risotto, acqua di pomodoro, plancton, acciughe, basilico, capperi

*VODOPIVEC Vitovska "Anfora", 2017*

#### LE LINGUINE

Linguine affumicate, dondoli di mare, prezzemolo, finocchietto selvatico

*LIVIO FELLUGA Abbazia di Rosazzo, 2018*

#### LA RICCIOLA

Cotoletta di ricciola, ostrica, sesamo, pompelmo, mandorla, finocchio bronzeo

*LE DUE TERRE Sacrisassi Bianco, 2018*

#### IL ROMBO

Rombo, beurre blanc, rape, rafano

*RONCUS Pinot Nero, 2017*

#### IL KIWI

Kiwi, mela verde, sedano, lime, yogurt croccante, zenzero

*KRACHER Auslese Cuvée, 2018*

*Accompagnamento vini*

100 €

## L'INCONTRO

*percorso creativo degli chef Metullio e De Pra*

200 €

Con formaggi 220 €

### IL CERVO

Tartare di cervo, anguilla, aglio nero, yuzu, caviale, coriandolo

*MARCEL TEMPE' Pinot Gris, 2017*

### LE LUMACHE

Zuppa di lumache, trota affumicata e le sue uova,  
pane raffermo, alloro, schiuma di cocco e curry

*VIE DI ROMANS Chardonnay, 2017*

### CAPELLI D'ANGELO

Capelli d'angelo freddi, succo di prugna,  
gamberi rossi crudi, bernese al midollo, erba cipollina

*MARINA COPPI Timorasso, 2015*

### SE POL...

Tortelli ai tre lattini, peperoni del Piquillo, 'nduja, ricci di mare, nero di seppia, origano

*J. P. ROBINOT Charme du Loire, 2019*

### IL BACCALA'

Trippe di baccalà, foie gras, uva, Porto rosso, aceto balsamico di mele

*RENATO KEBER Rosso Riserva, 2010*

### L'AGNELLO

Controfiletto d'agnello, ragù delle sue animelle,  
cavolo nero, bieta, colatura di alici, spugnole, camomilla, orzo soffiato

*PODERE FOGLIATI Barolo Treturme, 2017*

### IL CACHI

Cachi, caffè, mascarpone, whiskey, castagne

*TORMARESCA "Kaloro" Moscato di Trani, 2019*

*Accompagnamento vini*

100 €

## *La nostra carta*

Menù alla carta disponibile per un minimo di 3 portate a persona

### *Antipasti*

GLI SCAMPI 45 €  
Scampi, cavolfiore, noci nere, tartufo bianco, the verde

IL MOSCARDINO 45 €  
Moscardino, carciofo,  
stracchino di capra, limone candito, liquirizia

IL CERVO 45 €  
Tartare di cervo, anguilla, aglio nero, yuzu, caviale, coriandolo

LE LUMACHE 45 €  
Zuppa di lumache, trota affumicata e le sue uova,  
pane raffermo, alloro, schiuma di cocco e curry

## *Primi piatti*

L'HARRYSOTTO Risotto, acqua di pomodoro, plancton, acciughe, basilico, capperi	40 €
LE LINGUINE Linguine affumicate, dondoli di mare, prezzemolo, finocchietto selvatico	40 €
CAPELLI D'ANGELO Capelli d'angelo freddi, succo di prugna, gamberi rossi crudi, bernese al midollo, erba cipollina	40 €
SE POL ... Tortelli ai tre latti, peperoni del Piquillo, 'nduja, ricci di mare, nero di seppia, origano	40 €

## *Secondi piatti*

LA RICCIOLA	50 €
Cotoletta di ricciola, ostrica, sesamo, pompelmo, mandorla, finocchio bronzeo	
IL ROMBO	50 €
Rombo, beurre blanc, rape, rafano	
IL BACCALA'	50 €
Trippe di baccalà, foie gras, uva, Porto rosso, aceto balsamico di mele	
L'AGNELLO	50 €
Controfiletto d'agnello, ragù delle sue animelle, cavolo nero, bieta, colatura di alici, spugnole, camomilla, orzo soffiato	

## *Dolci*

IL KIWI	25 €
Kiwi, mela verde, sedano, lime, yogurt croccante, zenzero	
IL CACHI	25 €
Cachi, caffè, mascarpone, whiskey, castagne	
CHOCOLAT	25 €
Opalys, Gianduja, Caramélia, Equatoriale, Millot, Fave, peperoncino	

## *Selezione formaggi*

Piatto degustazione di formaggi con le nostre mostarde e pan brioche	40 €
---	------

## *Selezione di sorbetti*

Degustazione di sorbetti	16 €
--------------------------	------

Vi chiediamo gentilmente di comunicare eventuali  
allergie e intolleranze alimentari.

Alcuni piatti contengono allergeni,  
per le specifiche e la scheda allergeni completa  
chiedere al personale di servizio.