

A L T O
R O O F T O P

A L T O
R O O F T O P

MENU DEL GIORNO

Istantanea sulla ricerca in collaborazione tra lo chef ed i nostri fornitori di fiducia.

Triglia marinata capperi, pomodoro, erbe tostate

Sgombro , sugo di costine, ribes, semi di finocchio

Spaghetto lievito di birra, canocchie, alloro, noce moscata

Anguilla, burro acido, erbe amare

Baccalà, crema di patate, scalgno caramellato

Quaglia, finocchio gratinato e finocchietto

Costine di mora Romagnola, prugne e senape

PROPOSTE A DEGUSTAZIONE

Percorsi realizzati unicamente per tutti i componenti del tavolo

TUTTO PESCE NIENTE PASTA

Componi il tuo percorso scegliendo da "I Classici della Nostra Cucina" e da "Menù del Giorno"

TRE PORTATE, UN DESSERT

ANARCHIA

Ordina le portate che preferisci scegliendo da "I Classici della Nostra Cucina" e da "Menù del Giorno"

QUATTRO PORTATE, UN DESSERT

MENU' DEL GIORNO

Istantanea sulla ricerca in collaborazione fra lo chef ed i nostri fornitori di fiducia.

SEI PORTATE, UN DESSERT

IN ALTO I CALICI

Percorsi realizzati unicamente per tutti i componenti del tavolo

VIAGGIO AL MARE

Artigiani che rispecchiano il momento, l'attualità secondo noi, in un viaggio fra cantine, territori e vitigni autoctoni

4 CALICI

NATURALMENTE VINO

Sorsi liquidi "sporchi", vini naturali, passioni che accomunano persone ed idee. Maniaci seriali della bevuta imperfetta.

5 CALICI

CONTRASTI

Non solo semplicemente vino. Birre, infusi, miscelati e temperature, in contrapposizione agli abbinamenti di cucina.

7 CALICI

I CLASSICI DELLA NOSTRA CUCINA

Andiamo al mercato e con quello che c'è, studiamo. Cerchiamo la materia e la semplicità... la memoria e il gusto... Cerchiamo le cotture ancestrali... la storia di un popolo ed i suoi costumi.

IL CRUDO

Scampo, Gambero Rosa, Triglia, Tonnetto, Sgombro, Seppia, Ricciola

IL VAPORE

Canocchie, Mazzancolle, Razza

IL GRATINATO

Cozza, Vongola, Canocchia, Cannolicchio, Canestrello

LA GRIGLIA

Spillo, Anguilla, Lumachino

IL SALE

Rombo Cotto al Coccio

IL FRITTO

Spillo, Sardoncini, Sogliole, Gamberi Rosa

"PASTE, MINESTRE, RISOTTI"

RISOTTO, CAPPELLETTO, PASTA & FAGIOLI, SPAGHETTO

Alla marinara... (TRA il 1900 ed il 2050)

DOLCI

Rivisitiamo la storia di alcuni dolci allargando gli orizzonti e giocando fra tradizione ed innovazione.

ZABAGLIONE

ZUPPA INGLESE CASA AMADORI

LA BELLA DI CESENA AL SANGIOVESE

MACEDONIA

LA CUCINA

Semplice, di ispirazione tradizionale e contemporanea. La pineta, le saline, le aie delle prime colline dell'appennino, l'olio di famiglia.

L'ESSENZA E LA PUREZZA DEL GUSTO

Nuove tecniche, strumentazioni e conoscenze, vengono utilizzate per arrivare ai piatti della memoria. La trama del locale oggi, è rappresentata da una ricerca maniacale. Sguardo proiettato al futuro ma allo stesso tempo, consapevoli del nostro passato, con precise origini e tradizioni.

CURA, ATTENZIONE E AMORE PER OGNI SINGOLO INGREDIENTE

Selezioniamo con cura, attenzione ed amore, ogni singolo ingrediente. Ci avviciniamo al lavoro con il massimo rispetto, mettendo a disposizione degli ospiti il nostro bagaglio professionale.