



Beat

Menù 7 o 8 portate con dessert a scelta

Tartare di frutti rossi e cotone di manzo

Caesar gone crazy

Tagliolini alle alghe, calamaretti, sambuco e piselli bruciati

Sùpa coàda di cortile

Volpina e puttanesca di ciliegie

Censored

In aggiunta o sostituzione:

Pasta e fagioli “alla Maurizio”

130 o 155

Abbinamento vini

80 o 90

Menù 4 portate selezionate dallo Chef con dessert a scelta

80

Abbinamento vini

45

Beat root

Menù 5 portate vegetariani con dessert a scelta (solo su prenotazione)

90

Abbinamento vini

60

****I menù degustazione si intendono uguali per tutto il tavolo - Coperto 5,5**

*In caso di allergie, intolleranze o prescrizioni alimentari a carattere religioso, siete pregati di comunicarlo in fase di prenotazione.
In mancanza di alcuna comunicazione, al momento del servizio NON verrà accettata ed effettuata alcuna variazione al menù.
Gli alimenti, da noi acquistati freschi per le preparazioni a crudo, hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e l'abbattimento di temperatura a -20° conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004 - Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che su richiesta verrà fornita dal personale di sala.*

Twist sul beat

Menù 10 portate con dessert a scelta

Uova di rombo marinate, burrata e albicocca

Tartare di frutti rossi e cotone di manzo

Scampo arrostito, vaniglia e succo di mela kissabel

Caesar gone crazy

Regina dei carciofi

Risotto alla barbabietola, cassis e Tête de Moine

Pennette, birra Lambic, anguilla e geranio

Volpina e puttanesca di ciliegie

Piccione alla diavola di fragoline di bosco

190

Abbinamento vini

130

Dessert

Quadrato nero
(omaggio a Malevic)

Tiramisù
(omaggio alla Fontana delle Tette)

Poppy field

16

