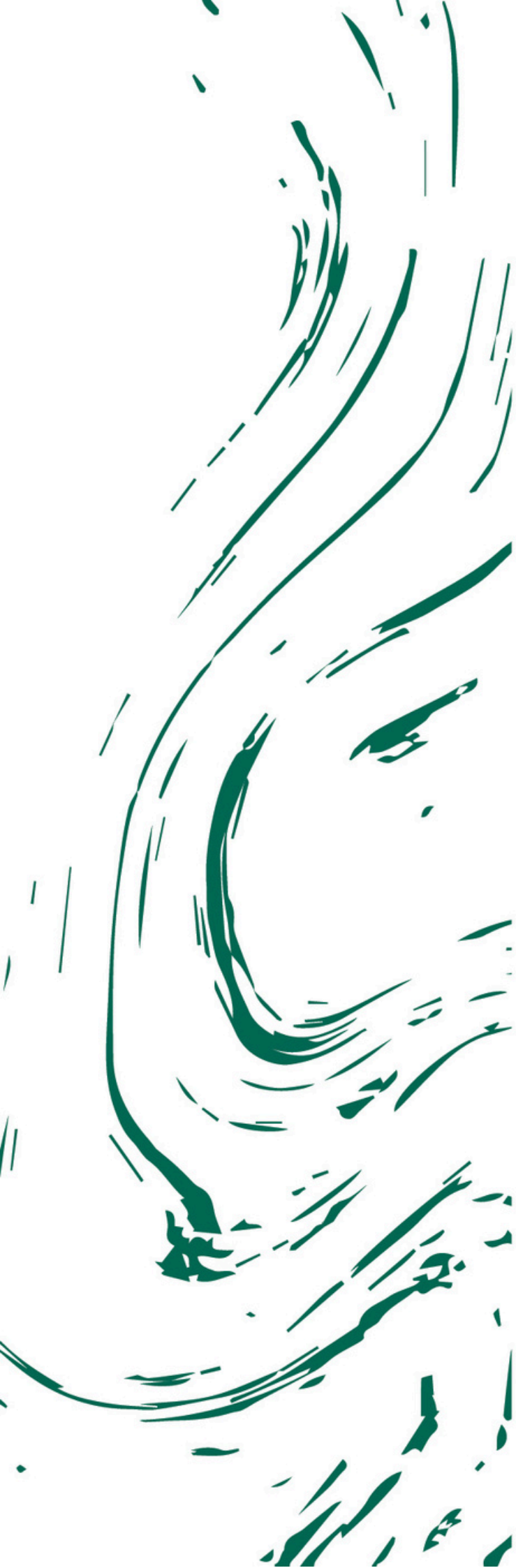




MENU

1
Spazio

4
Momenti

2
Anime



MENÙ: IMPRONTA

95

TASTING MENÙ

NOVE PORTATE A SORPRESA DEL NOSTRO CHEF

LA CREATIVITÀ È LA CHIAVE
CHE APRE PORTE VERSO MONDI INESPLORATI,
TRASFORMANDO L'ORDINARIO IN STRAORDINARIO.

NINE SURPRISE COURSES FROM OUR CHEF

CREATIVITY IS KEY TO
OPENING DOORS TO UNEXPLORED WORLDS,
TRANSFORMING THE ORDINARY INTO THE EXTRAORDINARY.

MENÙ: ANIME

80

TASTING MENÙ

ZUCCHINA
INSALATA DI MARE
RISOTTO
LINGUINA
LE ZUCCHE
ROMBO
CIOCCOLATO

MENÙ: MOMENTI

60

TASTING MENU

ZUCCHINA
LINGUINA
ANATRA
FRAGOLE

IL MENÙ DEGUSTAZIONE SI INTENDE
PER L'INTERO TAVOLO. GRAZIE

THE TASTING MENU IS MEANT
FOR THE WHOLE TABLE. THANK YOU

MENÙ À LA CARTE

ZUCCHINA

ZUCCHINE, PANNA ACIDA ALLO ZAFFERANO E OLIO ALLA 'NDUJA (7)
COURGETTES, SAFFRON SOUR CREAM AND 'NDUJA OIL

22

GAMBERO

GAMBERO ROSA, GAZPACHO VERDE, BISQUE E GEL DI LIME (2)
PINK SHRIMP, GREEN GAZPACHO, BISQUE AND LIME GEL

24

INSALATA DI MARE

CALAMARI, SEPIE, COZZE, VONGOLE, LATTUGA ALLA BRACE E SALICORNIA (4 -14)
SQUID, CUTTLEFISH, MUSSELS, CLAMS, GRILLED LETTUCE AND SAMPHIRE

26

LINGUINA

LINGUINA INTEGRALE, BRODO DI LISCHE E CROSTACEI, PEPERONE VERDE E POLVERE DI ALLORO (1-4-2)
WHOLE WHEAT LINGUINE, FISH BONE AND SHELLFISH BROTH, GREEN BELL PEPPER AND BAY LEAF POWDER

24

RISOTTO

RISO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO, MISO D'ORZO, ROBIOLA DI CAPRA E COMPOSTA DI ALBICOCCHIE (7)
RISO CARNAROLI SAN MASSIMO RESERVE, BARLEY MISO, GOAT ROBIOLA AND APRICOT COMPOTE

24

RAVIOLI

RAVIOLI, CON MELANZANE ARROSTO, PRUGNA SALATA E ACETOSELLA (1-3)
RAVIOLI WITH ROASTED EGGPLANT, SALTED PLUM AND SORREL

24

ANATRA

PETTO D'ANATRA, ERBETTE, SALSA AL VINO BIANCO E CAPPERI
PALLOTTA CACIO E OV RIPIENA DI COSCIA BRASATA (1-3-7-12)
DUCK BREAST, SEASONAL GREENS, WHITE WINE SAUCE AND CAPER
STUFFED PALLOTTA CACIO E OVA WITH BRAISED DUCK LEG

30

ROMBO

ROMBO, CREMA DI TOPINAMBUR, PIL PIL AGLIO E OLIO, ARIA AFFUMICATA
WAFFER RIPIENO DI ROMBO MANTECATO (1-4-7)

TURBOT, CREAM OF JERUSALEM ARTICHOKE, GARLIC AND OIL PIL-PIL, SMOKED AIR
WAFFER FILLED WITH CREAMED TURBOT

35

LE ZUCCHE

ZUCCHE, AGRUMI, BOTTARGA DI MUGGINE E UOVA DI SALMONE (4-7)
PUMPKIN, CITRUS FRUITS, MULLET ROE AND SALMON EGGS

20

CIOCCOLATO

CIOCCOLATO, KOJI DI LENTICCHIE, KOMBUCHA AL CAFFÈ, MELA (1-3-7)
CHOCOLATE WITH LENTIL KOJI, COFFEE KOMBUCHA AND APPLE

12

FRAGOLE

COMPOSTA DI FRAGOLE, SPUMA DI KEFIR E GRANITA ALLA MENTA (7)
STRAWBERRY COMPOTE WITH KEFIR FOAM AND MINT GRANITA

12

MIELE

MIELE, PESCHE SCIROPATE, FROLLA, POLLINE (1-7-10-12)
HONEY, CANNED PEACHES, SHORTCRUST PASTRY, POLLEN

12

ABBINAMENTO VINI

WINE PAIRING

ABBINAMENTO A SOPRESA
SELEZIONATO DA NOI PER VOI

55

PARING SURPRISE
SELECTED BY US FOR YOU

4 VINI IN ABBINAMENTO
SELEZIONATI DA NOI PER VOI

40

4 WINES PAIRED
SELECTED BY US FOR YOU

3 VINI IN ABBINAMENTO
SELEZIONATI DA NOI PER VOI

30

3 WINES PAIRED
SELECTED BY US FOR YOU

ABBINAMENTO NO ALCOL
CREATI IN ESCLUSIVA

25

PARING ALCOL FREE
EXCLUSIVELY CREATED

ACQUA

WATER

ACQUA IN BOTTIGLIA
SAN PELLEGRINO/PANNA

4

BOTTLED WATER
SAN PELLEGRINO/PANNA

ACQUA MICROFILTRATA
NATURALE/FRIZZANTE
SERVIZIO CONTINUO

2,5

MICROFILTERED WATER
STILL/SPARKLING
CONTINUOUS SERVICE

DOPOCENA

AFTERDINNER

AMARI

7-9

GRAPPE

8-12

GIN TONIC PREMIUM

14-18

WHISKY/RUM

12-20

DISTILLATI INTERNAZIONALI

12-20

CAFFE - COFFEE 3,5

COPERTO - SERVICE CHARGE 4

I PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI, PER INFORMAZIONI CHIEDI AL PERSONALE DI SALA, IL TRATTAMENTO DEL PESCE CRUDO È CONFORME AL REG. CE 853/2004
ALCUNI PRODOTTI SONO ABBATTUTI, PANE DI NOSTRA PRODUZIONE ABBATTUTO, PREZZI ESPRESSI IN EURO.
OUR DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE FULL ALLERGENS LIST. RAW FISH IS TREATED ACCORDING TO EC REGULATION N. 853/2004
SOME PRODUCT ARE BLAST CHILLED BEFORE SERVING. BREAD IS HOMEMADE BUT BLAST FROZEN. PRICE ARE IN EUROS (€)



FOLLOW US ON INSTAGRAM @142.RESTAURANT

Le tue storie sono le nostre storie

142

ALL DAY WITH YOU