

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

SEPPIA

RISOTTO

FUSILLI

POMODORO

ANATRA

CIOCCOLATO

MENÙ: MOMENTI

60

TASTING MENU

ZUCCHINA

FUSILLI

PESCATO

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, ZAFFERANO, NDUJA (7)
COURGETTES, SAFFRON, NDUJA
22

GAMBERO

GAMBERO ROSA, GAZPACHO VERDE, BISQUE E LIME (2)
PINK SHRIMP, GREEN GAZPACHO, BISQUE AND LIME
19

SEPPIA

SEPPIA DELL'ADRIATICO, AGLIO NERO, LEVISTICO E LIMONE ARROSTO (14)
ADRIATIC CUTTLEFISH, BLACK GARLIC, LOVAGE AND ROASTED LEMON
24

FUSILLI

FUSILLI PASTIFICIO CAV.COCCO, SGOMBRO, FOGLIE DI SENAPEE LIMONE BRUCIATO (1-4-10)
FUSILLI CAV.COCCO, MACKEREL, MUSTARD LEAVES AND BURNT LEMON
26

RISOTTO

RISO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO, MISO D'ORZO, ROBIOLA DI CAPRA E ALBICOCCHE (7)
RISO CARNAROLI SAN MASSIMO RESERVE, BARLEY MISO, GOAT ROBIOLA AND APRICOTS
24

GNOCCHI

GNOCCHI DI PATATE ALLA BRACE, VONGOLE, POMPELMO ROSA E PREZZEMOLO (1-3-7-14)
GRILLED POTATO GNOCCHI, CLAMS, PINK GRAPEFRUIT AND PARSLEY
24

ANATRA

PETTO D'ANATRA, BIETA, CAPPERI E SALSA AL VINO BIANCO
PALLOTTA CACIO E OV CON COSCIA BRASATA (1-3-7-12)
DUCK BREAST, CHARD, CAPERS AND WHITE WINE SAUCE, - PALLOTTA CACIO E OV WITH BRAISED LEG
29

PESCATO

PESCATO DEL MEDITERRANEO, POMODORO, CAPPERI E LIMONE
RAVIOLINO DI LATTUGA CON COLLARE IN SAOR (4-6)
MEDITERRANEAN FISH, TOMATO, CAPERS AND LEMON - LETTUCE RAVIOLI WITH COLLAR IN SAOR
33

POMODORO

POMODORO, ANGURIA, RAVANELLI, RUCOLA E SESAMO (11)
TOMATO, WATERMELON, RADISHES, ROCKET AND SESAME
16

CIOCCOLATO

CIOCCOLATO, CILIEGIE E VERMUT (3-7)
CHOCOLATE, CHERRIES AND VERMOUTH
12

FRAGOLE

FRAGOLE, KEFIR E MENTA (7)
STRAWBERRIES, KEFIR AND MINT
12

MIELE

MIELE DI CORIANDOLO, PESCHE E LATTE (7)
CORIANDER HONEY, PEACHES AND MILK
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 - COFFE 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 (€)

142

ALL DAY WITH YOU



FOLLOW US ON INSTAGRAM @142.RESTAURANT

Le tue storie sono le nostre storie