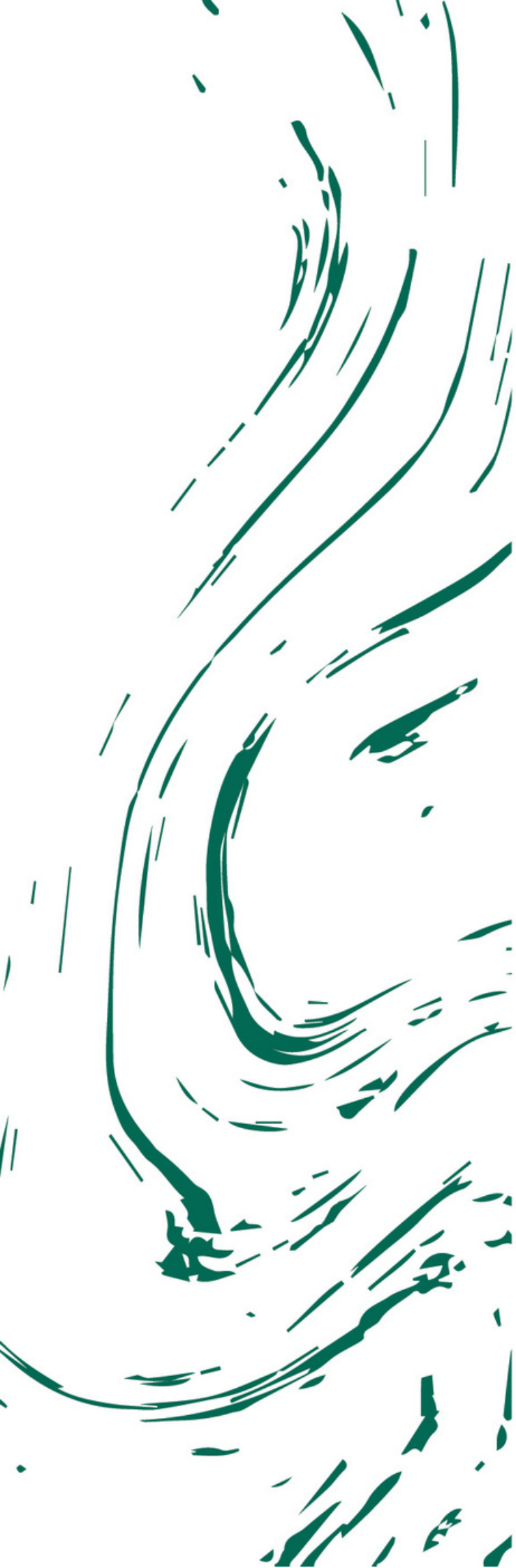




# MENU

1  
*Spazio*

4  
*Momenti*

2  
*Anime*



142

## MENÙ DEGUSTAZIONE

### TASTING MENÙ

#### RICCIOLA

RICCIOLA MARINATA ALLA SALVIA, CEVICHE DI PERA  
E PERLE DI TAPIOCA ALL'ANETO

#### BARBABIETOLA

SFOGLIE DI BARBABIETOLA E RAPA ALLA SENAPE, CREMA DI  
ROBIOLA DI CAPRA, SABA E POLVERE DI LAMPONE

#### RISOTTO

RISOTTO AL LARDO E PARMIGIANO, ROSMARINO E PANNA ACIDA

#### LINGUINA

LINGUINA INTEGRALE, SALSA AL SEDANO RAPA, LIMONE SALATO E  
POLVERE DI TE NERO AFFUMICATO

#### RAZZA

ALI DI RAZZA, FUNGHI PLEUROTUS, CAVOLO NERO, BRODO DI  
FUNGHI E ALGHE

#### POLLO

PETTO DI POLLO, SPINACI SALTATI E SALSA ALLO ZA'ATAR

#### CIOCCOLATO

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE, MALTO D'ORZO, ZUCCA AL  
MANDARINO E CIALDE DI CACAO

80

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

#### RICCIOLA E PERA

RICCIOLA MARINATA ALLA SALVIA, CEVICHE DI PERA E PERLE DI TAPIOCA ALL'ANETO (5)  
MARINATED AMBERJACK WITH SAGE AND LEMON, PEAR CEVICHE AND DILL TAPIOCA PEARLS  
26

#### BARBABIETOLA, ROBIOLA DI CAPRA E SABA

SFOGLIE DI BARBABIETOLA E RAPA ALLA SENAPE, CREMA DI ROBIOLA DI CAPRA, SABA E POLVERE DI LAMPONE (7-10-12)  
BEETROOT AND TURNIP PETALS WITH MUSTARD, GOAT ROBIOLA CREAM, SABA, AND RASPBERRY DUST  
22

#### RAZZA, FUNGHI E ALGHE

ALI DI RAZZA, FUNGHI PLEUROTUS, CAVOLO NERO, BRODO DI FUNGHI E ALGHE (5-13)  
SKATE WINGS, PLEUROTUS MUSHROOMS, CAVOLO NERO, MUSHROOM AND SEAWEED BROTH  
26

#### LINGUINA, SEDANO RAPA, LIMONE E TE NERO

LINGUINA INTEGRALE, SALSA AL SEDANO RAPA, LIMONE SALATO E POLVERE DI TE NERO AFFUMICATO (1-9)  
WHOLE-WHEAT LINGUINE WITH CELERIAC SAUCE, PRESERVED LEMON, AND SMOKED BLACK TEA POWDER  
24

#### RISO LARDO E ROSMARINO

RISOTTO AL LARDO E PARMIGIANO, ROSMARINO E PANNA ACIDA (7-12)  
RISOTTO WITH LARDO AND PARMIGIANO, ROSEMARY, AND SOUR CREAM  
26

#### RAVIOLO, ERBE E OSTRICHE

RAVIOLI DI CICORIA, OSTRICHE ALLA BRACE, SESAMO E ACETOSA (1-3-11-14)  
CHICORY RAVIOLI, GRILLED OYSTERS, SESAME AND SORREL  
26

#### ROMBO, TOPINAMBUR E PIL PIL

ROMBO, CREMA DI TOPINAMBUR, PIL PIL AGLIO E OLIO, ARIA AFFUMICATA (1-4-7)  
TURBOT, CREAM OF JERUSALEM ARTICHOKE, GARLIC AND OIL PIL-PIL, SMOKED AIR  
35

#### POLLO, SPINACI E ZA'ATAR

PETTO DI POLLO, SPINACI SALTATI E SALSA ALLO ZA'ATAR (7-9-11-12)  
CHICKEN BREAST WITH SAUTÉED SPINACH AND ZA'ATAR SAUCE  
30

#### MIELE E E PESCHE

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

#### MANDORLA, POMPELMO E VANIGLIA

PANNACOTTA ALLA MANDORLA, DACQUOISE, COMPOSTA DI POMPELMO ALLA BRACE E SPUMA ALLA VANIGLIA (2-9)  
ALMOND PANNA COTTA, DACQUOISE, CHARRED GRAPEFRUIT COMPOTE, AND VANILLA FOAM  
12

#### CIOCCOLATO, ZUCCA E MANDARINO

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE, MALTO D'ORZO, ZUCCA AL MANDARINO E CIALDE DI CACAO (3-9)  
DARK CHOCOLATE GANACHE, BARLEY MALT, MANDARIN-SCENTED PUMPKIN, AND CACAO CRISPS  
12

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 (€)

## 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



FOLLOW US ON INSTAGRAM @142.RESTAURANT

*Le tue storie sono le nostre storie*

