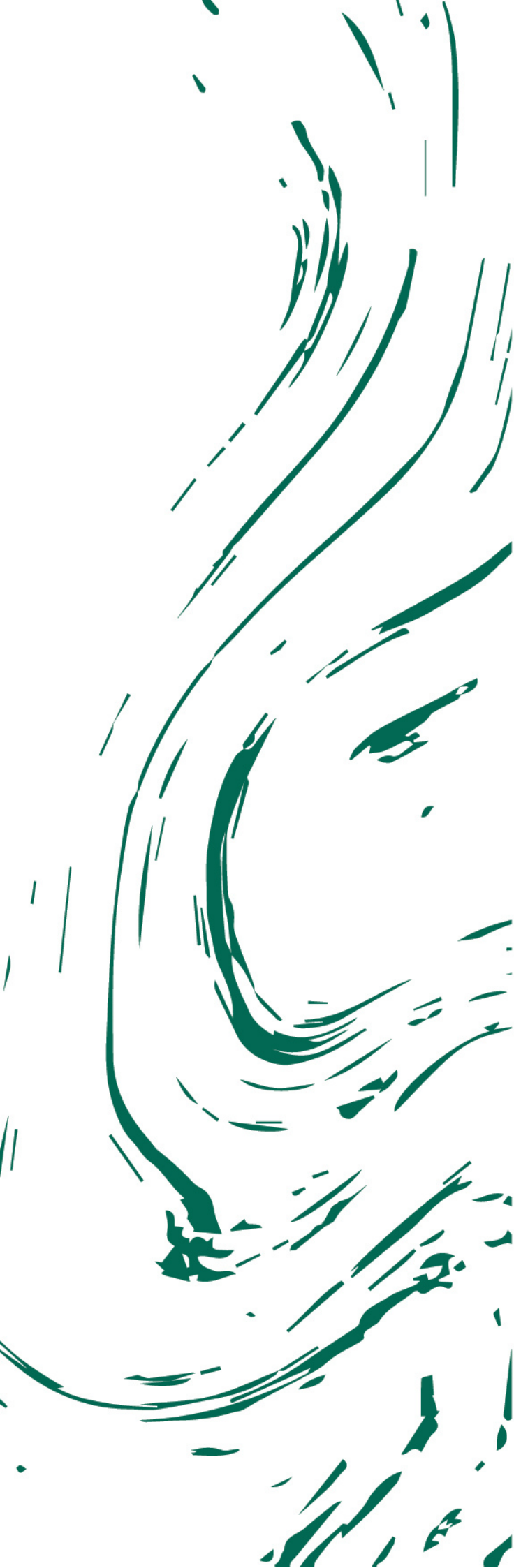




MENU

142





ABBINAMENTO VINI

WINE PAIRING

ABBINAMENTO PREMIUM
PREMIUM PAIRING

55

4 VINI IN ABBINAMENTO
4 WINES PAIRED

40

ABBINAMENTO NO ALCOL
ALCOOL FREE PAIRING

30

ACQUA

WATER

SAN PELLEGRINO

4

ACQUA PANNA

4

DOPOCENA

AFTERDINNER

AMARI

7-9

GRAPPE

8-12

GIN TONIC PREMIUM

14-18

WHISKY/RUM

12-20

DISTILLATI INTERNAZIONALI

12-20

CAFFE - COFFE

4

COPERTO - SERVICE CHARGE

4

IL NOSTRO MENÙ DEGUSTAZIONE

OUR TASTING MENÙ

Amouse bouche

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

BARBABIETOLA E ROBIOLA DI CAPRA

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

RISO LARDO E ROSMARINO

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

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

RAZZA, FUNGHI E ALGHE

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

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

Pre-dessert

CIOCCOLATO, ZUCCA E MANDARINO

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE E MALTO D’ORZO, SFERE DI ZUCCA AL MANDARINO E TERRA DI CIOCCOLATO (3-9)
DARK CHOCOLATE AND BARLEY MALT GANACHE, MANDARIN PUMPKIN SPHERES, AND CHOCOLATE SOIL

85

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

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

FOLLOW US ON INSTAGRAM @142.RESTAURANT

Le tue storie sono le nostre storie

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

28

BARBABIETOLA E ROBIOLA DI CAPRA

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

24

PATATE E FONTINA

DISCHI DI PATATE, BESCIAMELLA, PANCETTA, COMPOSTA DI CIPOLLE E ACQUA DI FONTINA (1-7-12)
POTATO DISCS, BÉCHAMEL, PANCETTA, ONION COMPOTE AND FONTINA WATER

22

RAZZA, FUNGHI E ALGHE

ALI DI RAZZA, FUNGHI PLEUROTUS, CAVOLO NERO, KATSUOBUSHI, BRODO DI FUNGHI E ALGHE (5-13)
SKATE WINGS, PLEUROTUS MUSHROOMS, BLACK KALE, KATSUOBUSHI, AND MUSHROOM—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

BRANZINO E PUNTARELLE

BRANZINO ALL’ALLORO, SALSA AL VINO BIANCO E INSALATA DI PUNTARELLE ALL’ACCIUGA (4-7-12)
SEA BASS WITH BAY LEAF, WHITE WINE SAUCE, AND PUNTARELLE SALAD WITH ANCHOVY

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

CAFFÉ E LATTE

PANNACOTTA AL CAFFÉ VERDE E CARDAMOMO, CREMA AL MASCARPONE, RIDUZIONE E SPUGNA AL CAFFÉ (1-3-7)
GREEN COFFEE AND CARDAMOM PANNA COTTA, MASCARPONE CREAM, COFFEE REDUCTION AND COFFEE SPONGE.

12

YOGURT E GRANOLA

GELATO ALLO YOGURT, MIELE, GINEPRO E ABETE ROSSO CON GRANOLA DI FIOCCHI D’AVENA, PINOLI E BACCHE DI CRESPINO (7-8)
YOGURT ICE CREAM, HONEY, JUNIPER, SPRUCE WITH PINE NUTS, AND BARBERRIES GRANOLA OF OAT

12

CIOCCOLATO, ZUCCA E MANDARINO

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE E MALTO D’ORZO, SFERE DI ZUCCA AL MANDARINO E TERRA DI CIOCCOLATO (3-9)
DARK CHOCOLATE AND BARLEY MALT GANACHE, MANDARIN PUMPKIN SPHERES, AND CHOCOLATE SOIL

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 BLAST FROZEN. PRICE ARE IN EUROS