

Tradizione:

Testimonianza, trasmissione nel tempo.

Esperienza:

Conoscenza acquisita mediante il contatto con un determinato settore della realtà.

Creatività:

Arte o capacità cognitiva di creare e inventare.

Questi, i punti essenziali della nostra cucina.

I nostri menù degustazione

Le proposte degustazione si intendono servite esclusivamente a tutto il tavolo.

Platea

50 €

Frascarelli e ricordi di un'oliva ascolana...

Crostatina alle noci Pecan, uovo, panna acida, funghi e ciauscolo

Pasta mista Verrigni, cece nero Vallesina Bio, limone candito e pepe Timut

Manzo, castagne, radicchio marinato e senape

Sipario

55 €

Crudo di scampi, latticello, uova di aringa affumicate e alga nori

“Rapesante”... capesante, rape e cocco

Fusillo Pietro Massi, ricci di mare, granita di salicornia e canapa

Rombo, toffee di cavolfiore, idromiele di Giorgio Poeta, polline e cime di rapa

Palco

45 €

Zuppetta d'autunno: Granny Smith, tuberi, zucca e té Lapsang

Mozzarella di mandorla in carrozza, broccoli, miso e tartufo nero

Riso Acquerello, topinambur, Vermouth, mandorle e levistico

Seitan come un'arrosto della domenica con patate

D.L.Q Lab

65 €

In questo caso dovrai fidarti di noi.

Si tratta di un Menù completo, composto da 5 portate,

di cui scoprirai i piatti a sorpresa vivendo , portata dopo portata, un vero e proprio viaggio emozionale guidato dal nostro Chef tra Tradizione, Stupore e Sperimentazione.

Menù Business Lunch

(Solo a pranzo dal lunedì al venerdì)

Due corse a scelta dalla carta

30 €

Menù alla carta

Antipasti

Zuppetta d'autunno: Granny Smith, tuberi, zucca e té Lapsang 15 €

Frascarelli e ricordi di un'oliva ascolana... 16 €

“Rapesante”... capesante, rape e cocco 18 €

Primi Piatti

Riso Acquerello, topinambur, Vermouth, mandorle e levistico 17 €

Pasta mista Verrigni, cece nero Vallesina Bio, limone candito e pepe Timut 18 €

Fusillo Pietro Massi, ricci di mare, granita di salicornia e canapa 18 €

Secondi

Seitan come un'arrosto della domenica con patate 20 €

Manzo, castagne, radicchio marinato e senape 23 €

Rombo, toffee di cavolfiore, idromiele di Giorgio Poeta, polline e cime di rapa 25 €

Percorso degustazione 3 calici 20 €

Percorso degustazione 4 calici 30 €

Percorso degustazione 5 calici 40 €

Acqua Microfiltrata 2 €

Acqua Panna 3 €

Acqua San Pellegrino 3 €

Coperto 4 €

Le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.