## METODO

Un metodo sintetico, una visione chiara e scrupolosa di un procedimento atto a perseguire uno scopo.

*La mia cucina, diretta e concreta segue un sistema ben preciso ed ordinato.*

## PER IL PRANZO

Proposta di uno | due portate con ingredienti di stagione

Acqua e caffè

€ 30 | 35

---

Informazioni sugli allergeni?

Il nostro personale di sala sarà lieto di esaudire ogni vostra richiesta.

*Quaderno degli ingredienti ai sensi del Reg. UE 1169 | 2011*
*è a disposizione presso la cassa.*

*Si avvisa la gentile clientela che, lavorando in un'unica cucina,*
*non si esclude la possibilità di cross-contaminazione da allergeni.*
*Ai sensi del Reg. UE 1169 | 11*

Poichè lavoriamo solo con prodotti freschi,
il nostro menu potrà subire variazioni in base al mercato stagionale.

Tutti i nostri pesci, crostacei e molluschi provengono
da una pesca sostenibile e non sono allevati.

... tra passato e futuro

METODO

*Locanda in Marne*

# I CIORI DEL GUSTO

## Contaminazione 100%

LATTUGA MARINATA
tuorlo, rucola, beurre blanc

PANNACOTTA
cipollotto, conchiglie, lime

ASPARAGI ALL'OLIO
citronella, yogurt, capperi

GIRASOLI AL VERDE
coniglio, primizie, bagnet vert

RICCIOLA FIAMMATA
caprino, melissa, wasabi

VITELLO PRIMAVERA!

BUCCE DI LIMONE, VANIGLIA, BOTTARGA BOREALIS

7 passaggi € 90
Abbinamento al calice € 65

Entrambi i menù degustazione vengono serviti per l'intero tavolo

Tutti i piatti possono essere serviti anche alla carta,
min. due portate € 35 cad.

# I COLORI DEL GUSTO

## Sfumature di gusto

LATTUGA MARINATA
tuorlo, rucola, beurre blanc

PANNACOTTA
cipollotto, conchiglie, lime

GIRASOLI AL VERDE
coniglio, primizie, bagnet vert

VITELLO PRIMAVERA!

BUCCE DI LIMONE, VANIGLIA, BOTTARGA BOREALIS

5 passaggi € 75
Abbinamento al calice € 55

IL NOSTRO BEST SELLER:

RISOTTO AL POMO D'ORO
caramello rosso, salsa datterino giallo

Ordinalo alla carta | Aggiungilo al tuo menù
€ 35 | € 15

## Per i più golosi ..

VANIGLIA & CIOCCOLATO
€ 15

SELEZIONE FORMAGGI DEL TERRITORIO
miele di castagno, pane grigliato, confettura
€ 25

Acqua € 4
Naturale | Frizzante

Coperto € 5

## IL NOSTRO MONDO

L'arredamento del Ristorante è stato completamente concepito riutilizzando materiali ed elementi d'epoca provenienti da vecchie strutture e abitazioni.

All'interno troviamo tavoli di legno massello, artigianali rifiniti a mano, recuperati interamente da un tronco morto acquistato, il cui il ricavato devoluto in beneficienza.

Nella Mise en Place troviamo i poggia posate in legno wengè artigianali lavorati interamente a mano.

Qualità ed estetica, tutto curato nei minimi dettagli, materiali che si armonizzano all'ambiente e all'atmosfera.