

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?

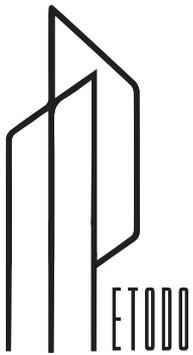
Il nostro personale di sala sarà lieto di esaudire ogni vostra richiesta.

*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.



Locanda in Marne

... l'arte di contaminare

I COLORI DELLA NATURA

Contaminazione 100%

LATTUGA ALLA BRACE

sambuco, pomodoro grigliato, semi croccanti

ZUCCHINA ESTIVA

vongole, wasabi, lime

CAPPUCCIO DI ANIMELLE

chartreuse, pecorino, estragone

SEMI D'ORO

caramello rosso, salsa datterino

ASTICE AL COLTELLO

piccadilly, basilico, bisque alle spezie

FARAONA "PERLA NERA"

fava tonka, cipollotto, maggiorana

OLIVA DOLCE

limone, capperi, vaniglia

7 passaggi € 90

Abbinamento al calice € 65

Entrambi i menu degustazione vengono serviti per l'intero tavolo

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

I COLORI DELLA NATURA

Sfumature di gusto

LATTUGA ALLA BRACE

fiori di sambuco, pomodoro grigliato, semi croccanti

ZUCCHINA ESTIVA

vongole, wasabi, lime

SEMI D'ORO

caramello rosso, salsa datterino

FARAONA "PERLA NERA"

fava tonka, cipollotto, maggiorana

OLIVA DOLCE

limone, capperi, vaniglia

5 passaggi € 75

Abbinamento al calice € 55

IL NOSTRO BEST SELLER:

RISOTTO BIANCO

'Bianco su fondo bianco' dedicato a Kazimir Malevic

Ordinalo alla carta | Aggiungilo al tuo menù

€ 35 | € 15

Per i più golosi ..

100% cioccolato Vidamà DOMORI
nocciola, pistacchio
€ 15

BASILICO
succo di frutta, vaniglia tahiti
€ 15

SELEZIONE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO
miele di castagno, cassis
€ 20

Acqua San benedetto € 4
Naturale | Frizzante

Caffè Milani 100% Arabica € 4
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 di acero morto acquistato, di cui il ricavato devoluto in beneficenza.

Nella Mise en Place, troviamo le tovagliette in pelle artigianali di vacchetta conciata al vegetale e 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.