



... Ricostruire con consapevolezza ...

... Valorizzare i dettagli !

Noi con Voi.

Il cibo visto come valore primario ; mai distruggerlo e sempre rispettarlo poiché è vita.

The food seen as the primary value ; never destroy it and always be respectful cause its life.

La qualità , la filiera produttore-consumatore come filosofia , quella ci appartiene.

The quality , consumer - producer chain as filosofy , the one take us ON.

Il territorio che ci circonda , rispettando l'ambiente ed il " normale " processo della natura.

Mai abusare di quest'ultima, solo godere di essa.

The territory that surrounds us , respectfull of the environment and of the normal process of the nature.

Never abduesse of it , just enjoy it.

PERCORSI

Experiences

Si può scegliere tra due diverse tipologie di menù degustazione :

You can choose about two different kind of tasting menù :

“ VITIUM “ 5 Portate 55 (a persona)

“ VITIUM “ 5 Courses 55 (each person)

Il nostro percorso più breve ma non per questo meno intenso. Un viaggio tra i nostri “ classici “ con qualche eccezione.

“ IN-CONTRO “ 7 Portate 70 (a persona)

“ IN-CONTRO “ 7 Courses 70 (each person)

In-Contro nasce da un'idea ben chiara, un po' come quella della nostra cucina: La “contaminazione”, di territori e di gusti. Un menù decisamente più ricco e più “ divertente “.

In tutte e due le possibilità si può abbinare un percorso vini , studiato per poter esaltare ogni piatto della degustazione :

Both choices can be combined with a wine pairing studied to offer you a perfect journey with our flavors :

4 Vini 35 (a persona)

4 Wines 35 (each person)

6 Vini 55 (a persona)

6 Wines 55 (each person)

Coperto 3

Cover charge 3

À la carte.

ANTIPASTI

Starters

Ostrica - Zola - Sedano - Lampone

Oyster - Zola cheese - Celery - Rasp

(2 , 8 , 9)

16

Animella - Bisque - Caffè - Panna acida - Riso Soffiato

Sweetbread , Bisque , Sour cream , Coffee

(2 , 3 , 9)

17

Tatakya di Rubia Gallega - Anguria - Cipollotto di Tropea - Rosmarino

Rubia Gallega Tatakya - Watermelon - Tropea Onion - Rosemary

18

(9)

Caponata di melanzane e Gambero rosso

Eggplant Caponata with Red Prawns

18

(2 , 5 , 9)

PRIMI PIATTI

First Course

Riso - Bufala - Salicornia - Limone - Balsamico di Modena - Nocciole

Rice - Bufala cheese - Sea asparagus - Lemon - Balsamic vinegar - Hazelnut

(2 , 14)

18

Ravioli - Ragù alla Genovese - Salva Cremasco DOP - Mostarda di zucca

Ravioli - Genovese ragout- Salva Cremasco DOP - Pumpkin mustard

(1 , 2 , 4 , 10)

19

Spaghetto alla chitarra, Vongole e Bottarga

Clams spaghetti with Bottarga

(1 , 7 , 8)

18

SECONDI PIATTI

Main Course

Dentice - Datterino giallo - Arachidi - Eucalipto

Red snapper - Yellow tomato - Peanuts - Eucalyptus

(6,7)

22

Sogliola - Lattuga - Pinoli - Bergamotto

Sole - Lettuce - Pine nuts - Bergamot

(1,7)

22

Pluma Iberica - Nduja - Burrata - Cavolo cinese

Iberian piuma - Nduja - Burrata Cheese - Chinese cabbage

(2)

24

DOLCI

Desserts

Pistacchio - Zabaione - Liquirizia - Cetrioli

Pistachio - Eggnog - Licorice - Cucumbers

(1, 2, 4)

8

Latte di Capra - Mosto d'uva - Caffè - Susina gialla

Goat's milk - Grape must - Coffee - Yellow plums

(1, 2, 4)

8

Torroncino - Rabarbaro - Amarena

Nougat - Rhubarb - Black Cherry

(2, 4, 14)

8

“ BIRRE “

Birrificio 61Cento “KIWY” - Premium Lager (ITA)	6
Birrificio Renton “JACARANDA” - IPA (ITA)	7
Birrificio Del Ducato “FRAMBOZSCHELLA” - Sour Wild Ale (ITA).	9
Birrificio Flea “ISABELLA” - Gluten Free (ITA)	7

BEVANDE & CAFFETTERIA

Acqua San Pellegrino	3
Acqua Panna	3
Espresso	2

Coperto 3

Cover charge 3

Allergeni

1. Cereali contenenti glutine 2. Latte 3. Crostacei 4. Uova 5. Soia 6. Arachidi 7. Pesce
8. Molluschi 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa 13. Lupini
14. Frutta a guscio (Mandorle, Nocciole, Noci, Pistacchi, ecc.)

Si prega di comunicare ogni eventuale allergia o intolleranza al nostro staff, in modo da rendere perfetto il vostro viaggio sensoriale.

ENJOYVITIUM