*Questo è il nostro nuovo progetto ancora più ambizioso:
grazie anche all'esperienza maturata in questi anni come proprietari del
Bar/Pasticceria Terzo Millennio,
abbiamo investito in un progetto che fonde la nostra cucina con il nostro modo di essere.

L'intento è quello di confezionare un abito che si adatti ai nostri amici-clienti
con uno stile più internazionale.

Avevamo bisogno di un luogo che per la prima volta ci permettesse di esprimere appieno

la nostra personale idea di *Food Experience,*
in cui è il cliente il vero protagonista.

Un progetto contemporaneo alle frontiere del *Design*

che rispolvera la storia dello spettacolo ed esplora nuove estetiche.

Formule e Fusioni,

come fosse un palcoscenico.
Una rivoluzione concettuale che porta a un'inedita purezza:
un restaurant comoletamente nuovo

Black and White,

con una fusione di legni chiari con l'acciaio più freddo,
a sottolineare Il legittimo tempio del nuovo concetto del Food.

Inizia con:

Franciacorta 6

Champagne 10

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi,per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del reg. **(CE)853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3.**

Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II - sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze reg.ce 1169/2051

1. **FRUTTA A GUSCIO:** Mandorle, noci, nocciole, pistacchi, noci di pecan.
2. **SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.**
3. **SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.**
4. **MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.**
5. **GLUTINE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI.**
6. **CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.**
7. **UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.**
8. **PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE TRANNE GELATINA DI PESCE E COLLA DI PESCE.**
9. **SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.**
10. **LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)**

Potete chiedere al nostro personale le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che contengono allergeni o intolleranze.

Vi ricordiamo

che non è consentito fumare all'interno del locale.

GRANFINALE

Il dessert è la nota conclusiva della elegante melodia di un pasto, di una cena, o semplicemente, di un attimo di intenso piacere, nel pentagramma delle note gli ingredienti sono raffinati, ricercati, genuini. La chiave di violino e la passione, che muove le mani e sviluppa la mente per creare un attimo di unicità. Il dessert è creatività:
Vedere qualcosa che non esiste ancora per dare vita ad indimenticabili sensazioni al palato.

Coppa del cuoco **9**
Cup of the cook

Babà al Rhum **8**
gelato al pistacchio e zuppetta agli agrumi
Baba with rum, pistacchi ice cream, and citrus soup

Dolce "la Kucina" **8**
La Kucina dessert

Tarte tatin **9**

Piccola pasticceria **7**
small pastries

Selezione di 4 formaggi **12**
Cheesse

MENU DEGUSTAZIONE

Lo Chef **Matteo Prencipe** è il protagonista di questo menù, lasciatevi trasportare da lui in un viaggio culinario unico, a partire dalle vostre indicazioni sui vostri gusti ed eventuali Intolleranze, lo chet vi condurrà in una fantastica ***food experience.***

Pausa Lavoro

(dal Lunedì' al Venerdì solo a pranzo)

Entreè
antipasto a scelta
primo a scelta
piccola pasticceria

30

tre portate a scelta 50

Three courses (chef's choice) € 50

con abbonamento vini 70

With wine pairing € 70

Cinque portate di mare 90

Five courses (chef's choice) € 90

Carpaccio di Dentice, maionese alle alghe e limone salato

Capasanta scottata, funghi e castagne

Bottoni alla Pescatrice e cimette di Rapa

Rombo, farinella, ceci neri della Murgia

dolce a scelta

con abbinamento vini 120

with wine pairing € 120

Cinque portate di terra 90

Five courses (chef's choice) € 90

Filetto di Cervo marinato alla Barbabietola

Anatra, crema di mais e foie gras

Risotto Pere e Noci

Piccione, Mirtilli e Amaranto

Dolce a scelta

con abbinamento vini 120

with wine pairing € 120

Vini esclusi
N.B. il prezzo si intende a persona, il menù è vincolante per tutti gli ospiti al tavolo

Wine not included
NB: The price is per person, the tasting menù shall be binding for each guest at the table.

ENTRATE CALDE E FREDDE

Capasanta scottata, funghi e castagne ***18***
Scallop, mushrooms and chestnuts

Carpaccio di Dentice, maionese alle alghe e limone salato ***18***
Snapper, seaweed mayonnaise and salted lemon

Filetto di Cervo marinato alla Barbabietola e Caviale ***18***
Beetroot Venison Fillet and Caviar

Anatra, crema di mais e foie gras ***18***
Duck, corn cream and foie gras

3,5 | servizio pane e coperto

PRIMI PIATTI CONTEMPORANEI

Spaghettone, tartare di scampi, il suo ristretto, finocchietto e pinoli — ***19***
Spaghettone, prawn reduction sauce, fennel and pine nuts

Bottoni alla Pescatrice e cimette di Rapa — ***18***
Monkfish buttons and turnip florets

Risotto, Pere e Noci — ***18***
pear and walnut risotto

Orecchiette di grano arso, crema di patate affumicate, erbe di campo e olive Nolche — ***12***
Burnt wheat orecchiette, smoked potatoes cream, herbs and pepper

SECONDI DI CARNE E DI PESCE

Rombo, farinella, ceci neri della Murgia — ***24***
Turbot, meal, black chickpeas

Anguilla, mela cotogna e lampascioni ai carboni — ***24***
Eel, green sauce, quince and coal lamps

Piccione, Mirtilli e Amaranto — ***24***
Pigeon, blueberries, amaranth

Guancia, Cicoriella e Frutta secca — ***24***
Guancia, chicory and dried fruit