

Il termine 'Gastrocrazia', coniato dallo Chef Roberto Di Pinto, nasce dall' unione di due parole: Gastronomia, ovvero la scienza alla base della cucina e Kratos, potere in greco antico. POTERE ALLA GASTRONOMIA, POTERE ALLA CUCINA, POTERE ALLA RISTORAZIONE, non per esaltarla a mera esibizione, ma per renderla libera da vecchi preconcetti e cliché. Una cucina aperta e capace di arrivare a tutti, il cui manifesto è il menù GASTROCRATICO.

5 portate al prezzo democratico di € 45 in cui Lo Chef ed ogni cuoco della brigata mettono un po' della loro storia, della loro vita e della loro esperienza, per presentarvi un menu creativo, in cui si incontrano, in modo unico, sapori sorprendenti e rassicuranti.

MENÙ GASTROCRATICO®

MENU' DEGUSTAZIONE 5 PASSAGGI

45

ABBINAMENTO 3 CALICI

25

COPERTO, SNACK E PANE 5

IL MENU' GASTROCRATICO E' DISPONIBILE SU PRENOTAZIONE TELEFONICA
SOLO PER GLI UNDER 30 DA LUNEDI' A MERCOLEDI' A CENA
IL SABATO A PRANZO E' DISPONIBILE PER TUTTI SU PRENOTAZIONE TELEFONICA

Il servizio del menù 'Gastrocratico' è previsto per l'intero tavolo

Il cambio di una portata può essere effettuato da tutto il tavolo scegliendo un piatto della carta con un sovrapprezzo di 15 euro per persona

Ogni martedì mettiamo a disposizione degli Under 25 un tavolo per due persone con menù Gastrocratico, coperto, acqua e un calice di vino a € 35 per persona. L'offerta è soggetta a disponibilità e valida solo su prenotazione.

SINE TEMPORE

PERCORSO DEGUSTAZIONE

ENTRÉE

PIZZETTA FRITTA, FRIARIELLI, PALAMITA E BASILICO

PARMIGIANA "ESPRESSIONISTA"

MESCAFRANCESCA. PATATE E PESCI

ROMBO, SCAROLA, COLATURA D'ALICI E PREZZEMOLO

BABA' TRA SACRO E PROFANO

65

Il servizio del menù "Sine Tempore" è previsto per l'intero tavolo

SINE CONFINI

PERCORSO DEGUSTAZIONE

ENTRÉE

PIZZETTA FRITTA, FRIARIELLI, PALAMITA E BASILICO

OSTRICA AL PISCO SOUR

CRUDO DI RICCIOLA, PANCETTA, TIMO E KUMQUAT

TARTARE D'ANATRA, MALLO DI NOCE E AMARANTO

LA 'MARGHERITA' IN UN RAVIOLO

RISOTTO AL 'NEGATIVO' DI MARCHESI

ASTICE, CAVOLO VIOLA, CAPRINO E GAZPACHO DI UVA

PICCIONE, BABAGANOUSH, MELOGRANO E OSTRICA

MEDUSA

ERUZIONE DI LIMONE

95

ABBINAMENTO 4 CALICI

45

Il servizio del menù "Sine Confini" è previsto per l'intero tavolo

DA CONDIVIDERE

PIZZETTA FRITTA, FRIARIELLI, PALAMITA E BASILICO	16
---	----

ANTIPASTI

OSTRICA KYS AL PISCO SOUR - 2 PZ (piatto tributo a Virgilio Martinez del "Central" di Lima)	18
CRUDO DI RICCIOLA, PANCETTA FATTA IN CASA, TIMO, KUMQUAT E ZAFFERANO	20
CARCIOFO ALLA GIUDIA, COCCO, GAMBERI ROSSI, CAVIALE ED ESTRAZIONE DI MELA VERDE	24
PARMIGIANA "ESPRESSIONISTA"	16
TARTARE DI ANATRA AFFUMICATA, MIDOLLO, MALLO DI NOCE E AMARANTO	18

PRIMI

RAVIOLI DI OSSOBUCO, SALSA DI RISO MILANO, GREMOLADA MEDITERRANEA	26
MESCAFRANCESCA PATATE E ASTICE	29
PELUSIELLI AGLIO OLIO E PEPERONCINO, SPUMA DI PECORINO E CALAMARI SALTATI	24
FUSILLONI ALLA GENOVESE DI GERMANO REALE, CACIOCAVALLO PODOLICO E TARTUFO NERO	26
RISOTTO AL 'NEGATIVO' DI MARCHESI	29

SECONDI

FILETTO ALLA ROS/SINE, FOIE GRAS, AMARENE E PUNTARELLE	36
MAIALINO, BROCCOLO FIOVARO, MOSTARDA DI ZUCCA, RESINA DI LENTISCO	32
COTOLETTA DI RICCIOLA, SEDANO RAPA IN DUE CONSISTENZE, AGLIO NERO E MAYO AL PISTACCHIO	32
ROMBO, SCAROLA, COLATURA D'ALICI E PREZZEMOLO	29
PICCIONE, BABAGANOUSH, MELOGRANO E OSTRICA	32

ACQUA NATURALE E GASSATA 4

COPERTO, SNACK E PANE 5

Alcuni piatti del menù possono essere proposti in chiave vegetariana

i prezzi si intendono in euro, iva inclusa
*prodotto congelato o surgelato all'origine