
il NIDO
di Marica ed Eros

# confini

**Percorso degustazione di 7 portate**
**scelte da noi in continua evoluzione.**
**Dove ogni piatto rappresenta un confine,**
**unendo i sapori del mare e della terra**

70 a persona
bevande escluse

La degustazione è da intendere
per tutto il tavolo e non divisibile.



## radici

55 bevande escluse

Snack di benvenuto

Cavolfiore e tartufo

Tortello di cotechino...
lampone e spezie

Maiale...XO di garusoli
e cime di rapa

oppure

Piccione...radicchio
e topinambur (+10)

Pre-dessert

Dessert

## orizzonti

60 bevande escluse

Snack di benvenuto

Cavolfiore e tartufo

Capasanta... midollo,
limone e cicoria

Risotto...
“quasi” burro e alici

Pescato... squacquerone
scalogno e cipresso

Pre-dessert

Dessert

Allergeni: 1- Glutine 2- Crostacei 3- Uova 4- Pesce 5- Arachidi 6- Soia 7- Latte
8- Frutta a guscio 9- Sedano 10- Senape 11- Sesamo 12- Anidride solforosa 13- Lupini 14- Molluschi

Le degustazioni sono da intendere per tutto il tavolo e non divisibili.



# antipasti

cavolfiore e tartufo 18

capasanta... midollo, limone e cicoria 20

agnello tartare... fossa e mela cotogna 18

# primi

Tagliatelle... crostacei,
porcini e burro acido 20

Risotto...
“quasi” burro e alici 20

Tortelli di cotechino...
lampone e spezie 18

“Pasta in bianco” 16

# secondi

Maiale... XO di garusoli
e cime di rapa 25

Piccione...
radicchio e topinambuer 35

Pescato... squacquerone
scalogno e cipresso 28

Allergeni: 1- Glutine 2- Crostacei 3- Uova 4- Pesce 5- Arachidi 6- Soia 7- Latte
8- Frutta a guscio 9- Sedano 10- Senape 11- Sesamo 12- Anidride solforosa 13- Lupini 14- Molluschi

Coperto 3,5 | Acqua 3,5 | Caffè 2,5

