

TRA SFO RMA ZIO NI

Mutamenti
più o meno
evidenti
di forma.

Changes
more or less
evident
of shape.

kitchen
service
from 6:00 p.m.
to 11:00 p.m.

artisan café

food list
fall/winter 2023/24

servizio
cucina
dalle 18:00
alle 23:00



la trasformazione

La storia ci insegna che tutto evolve, tutto cambia e si modifica nel tempo, seguendo mode, nuovi stili, contesti sociali e le necessità oggettive del quotidiano.

Questo menu è volto a creare una connessione tra passato e presente, un passato fatto di ricette straordinarie, di gestualità tramandate che non devono essere cambiati, ma rilette alla luce delle proprie esperienze, e delle continue contaminazioni, senza tradirne il gusto della memoria.

Il tema 'la trasformazione', partendo da una decostruzione, da un recupero della matrice di piatti della memoria del gusto, ha l'obiettivo di trovare l'equilibrio e la piacevolezza della condivisione a tavola dei nostri ospiti.

Attraverso nuove tecniche di cottura, nuove combinazioni di profumi, colori e consistenze, ricerca di singolarità delle materie prime proponiamo un menu dedicato a diverse esigenze, dal tocco leggero ed espressivo.

La cucina, Silvia e Filippo

patate rustiche _____ tapa € 4,50

Patate rosse fritte con buccia, PESTO di erbe fini e maionese allo scalogno. NO LATTOSIO
Fried red potatoes with peel, PESTO of fine herbs and shallot mayonnaise. LACTOSE FREE

bun ai semi due gusti _____ 2pz. tapa € 6,00 — 4pz. piatto € 12,00

Polpetta di manzo al sugo rosso 'vecchia maniera' con scaglie di Padano / Pollo sfilacciato speziato con cappuccio verde marinato e crema di sedano rapa.
Beef meatball with 'old-fashioned' red sauce with Padano flakes / Spiced shredded chicken with marinated green cap and celeriac cream

pizz'onta _____ tapa € 5,50

Pasta lievitata fritta. *Fried yeast dough.*

VEG:

Ragu di olive del Leccino, pomodorini sott'olio, mandorle con broccolo romano grattugiato. VEGANO / NO LATTOSIO
Leccino olive ragu, cherry tomatoes in oil, almonds with Roman broccoli grated. VEGAN / LACTOSE FREE

GORDA:

Battuto di lardo bergamasco e crema di cavolo nero. NO LATTOSIO
Chopped Bergamo lard and black cabbage cream. NO LACTOSE

capù di magro winter roll style _____ tapa € 4,00 — piatto € 8,00

Involtini croccanti di pasta fillo con foglie invernali e formaggi del territorio, salsa di pomodoro
Crispy phyllo pastry rolls with winter leaves and local cheeses, tomato sauce

polenta e salam _____ tapa € 7,00

Due Pancake di mais, salame nostrano, spuma al cren e polvere di sottobosco. SENZA GLUTINE
Two corn pancakes, local salami, horseradish foam and undergrowth powder. GLUTEN FREE

the transformation

History teaches us that everything evolves, everything changes and modifies over time, following fashions, new styles, social contexts and the objective needs of everyday life.

This menu is aimed at creating a connection between past and present, a past made of extraordinary recipes, of handed down gestures that must not be changed, but reread in the light of one's own experiences, and of continuous contaminations, without betraying the taste of memory.

The theme 'transformation', starting from a deconstruction, from a recovery of the matrix of dishes of the memory of taste, has the aim of finding the balance and pleasure of sharing at the table of our guests.

Through new cooking techniques, new combinations of aromas, colors and textures, research into the singularity of raw materials, we offer a menu dedicated to different needs, with a light and expressive touch.

The kitchen, Silvia and Filippo

caponata _____ tapa € 5,00 _____ piatto € 10,00

Caponata di melanzane e funghi con PANISSA (polentina di ceci fritta). VEGANO / NO LATTOSIO / SENZA GLUTINE

Caponata of aubergines and mushrooms with PANISSA (fried chickpea polenta). VEGAN / LACTOSE FREE / GLUTEN FREE

paccheri fritti alla carbonara _____ 3pz. tapa € 4,50 _____ 6pz. piatto € 9,00

Con fonduta leggera di pecorino e porri.

Fried paccheri carbonara style with light pecorino and leek fondue.

seppie e piselli _____ tapa € 7,00 _____ piatto € 14,00

Spatzle di piselli e menta con seppie cbt, burro al limone e croccante al nero. NO LATTOSIO

Spatzle of peas and mint with CBT cuttlefish, lemon butter and black brittle. NO LACTOSE

zuppa di fojade _____ tapa € 6,00 _____ piatto € 12,00

Maltagliati di farro e cacao, crema di zucca e ceci, pesto di barba di carote e nocciole. VEGANO / NO LATTOSIO

Spelled and cocoa maltagliati, pumpkin and chickpea cream, carrot and hazelnut pesto. VEGAN / NO LACTOSE

costolette di agnello arrosto _____ tapa € 8,00 _____ piatto € 16,00

Costolette di agnello arrosto su purea di carote al cardamomo e riduzione di gin.

Roasted lamb chops on cardamom carrot puree and gin reduction.

polpo e maiale _____ tapa € 8,00 _____ piatto € 16,00

Spiedo arrosto di polpo e pancia di maiale cbt su crema di mais dolce e salsa thai. NO GLUTINE / NO LATTOSIO

Skewer roasted octopus and CBT pork belly on sweet corn cream and Thai sauce. NO GLUTEN / NO LACTOSE

Il momento
in cui la serata
si **trasforma**
davvero.

The moment
where
the evening
really
transforms.

DOLCI

taco al cacao e riso _____ € 7,00

Cre moso di mascarpone pere sciroppate, gel al vino e riso soffiato sabbiato
Mascarpone cream, pears in syrup, wine gel and sanded puffed rice

sbrisolona _____ € 5,50

Riso, mais e mandorle e arachidi salate, con orange curd. NO GLUTINE / NO LATTOSIO
Rice, corn and almonds and salted peanuts, with orange curd. NO GLUTEN / NO LACTOSE

caffè corretto senza sambuca! _____ € 6,00

Semifreddo al finocchio, anice stellato con ganache al caffè e cioccolato fondente. VEGANO / NO LATTOSIO / SENZA GLUTINE
Fennel semifreddo, star anise with coffee ganache and dark chocolate. VEGAN / LACTOSE FREE / GLUTEN FREE