

Madonnina del Pescatore

42° / 1984 / 2026

TRIBUTO AL MAESTRO **Ferran Adrià** ACCOMPAGNA L'APERITIVO

.97	Gelato al parmigiano (3-7)	
.06	Verdicchio gran riserva extra brut Garofoli	22,00
s.a.	Franciacorta Bellavista, Alma assemblage extra brut	22,00
s.a.	Champagne brut Steinbrück blanc de noir brut	22,00
	Lime e zenzero o Lemongrass, bevande analcoliche by Moreno Cedroni	12,00
	Gin tonic secondo vostra preferenza: Hendrick's Monkey 47 Gin Juniperi by Moreno Cedroni & Luca Abbadir, The Tunnel	
	Fever Tree elderflower, indian, mediterranean, light	20,00

Menu degustazione

Per prenotazioni maggiori di 4 sarà servito uno dei due menu degustazione per l'intero tavolo

Menu Luca e Moreno 2026 – Le Spine, viaggio attraverso l'anima del pesce
sei calici in abbinamento 240,00
120,00

Menu Ricordi d'infanzia & Mariella
sei calici in abbinamento 240,00
120,00

Menu Mezzogiorno esclusivo per i pranzi di lunedì, martedì e venerdì, esclusi festivi
un piccolo menu scelto dallo Chef
una pasta, un pesce, un dolce
bevande escluse 110,00

Se volete oltre al menu prescelto, potete aggiungere un piatto (esclusi gli snack) 40,00

Menu à la carte

E' possibile scegliere liberamente fra i piatti dei due menu degustazione, esclusi lo snack, per un tavolo fino a 4 persone

Due piatti a scelta più un dolce dai menu 160,00

Tre piatti a scelta più un dolce dai menu 180,00

Luca e Moreno... L'evoluzione delle spine, viaggio nell'anima del pesce

Snack

.26 Cracker di rose e ostriche con cocktail al rosolio e litchi (1-4-12-14)

Piatti

.26 Cubo di ricciola, salsa di rabarbaro, zuccina spinosa, oxalis e cialda di lisca lyo (1-3-4-6-7)

.26 Patè en croute marino con coda di rospo testa e trippa, salame di orata, uova di seppia, gelatina di yuzu (1-2-3-4-7-8-10-12-14)

.26 Erbe bruciate, spine di rombo maturate 2 mesi, cotte nell'ocoo ed essiccate, miso di lievito e mais acidulato (4-10)

.26 Moro oceanico, il mantecato delle sue spine frollate 3 mesi, cotte e frullate, salsa di zucca amara, cetriolo agrodolce (1-4-6-7)

.26 Maccheroncini al fumè, ventresca di tonno, olivello spinoso, grattata di spina di rombo lyo affumicata e pecorino (1-3-4-6-7)

.26 Ossobuco di tonno come un bollito, salsa verde, cavolfiore in giardiniera, mascarpone e mostarda di mela (1-4-6-7-10)

.26 Agnello maturato un mese in cera d'api, fettine di grasso di ventresca, cacciatora e fricassea, sedano rapa con il suo fondo (3-4-7-9)

.26 Tisana aromatica, orecchio di giuda e grattata di zucca affumicata (1-6)

Dolci

.26 Desert...sabbia di meringa e spezie, cremoso al dattero al cioccolato Tulakalum, gelato al latte di capra, sorbetto al gin e haworthia (3-7-8)

.26 Crem caramel cotto nell'ocoo, gelato di patata dolce e polvere di caffè, koji e aglio nero, gelatina torbata (7-8-12)

.26 Pesciolino: cioccolato, arancia candita e spina di ricciola maturata (4-7-8)

La preparazione del menù per la sua complessità si intende a persona e per tutto il tavolo

a persona, bevande escluse

euro 240,00

a persona, sei calici in abbinamento

euro 120,00

a persona, cinque succhi ed estratti

euro 60,00

Ricordi d'infanzia 1984-2025

Snack

.00 Gelato all'alice (1-3-4-7)

Piatti

.03 Tagliere di salumi....di pesce con margarita allo yuzu (4-6-8-10-14)

.16 Ricordo di un viaggio in Vietnam, ostrica alla griglia mangia e bevi (4-14)

.10 Ricciola con salsa di porro e lemongrass, viola del pensiero e basilico, amaranto fritto (1-4-6-7)

.22 Brodetto inside, sfera di pan brioche ripiena di pesci, estratto di pannocchie e olio al prezzemolo (1-2-3-4-7-14)

.18 Mazzancolla turgida, porro al carbone, maionese allo yuzu, granita di cipolla rossa (2-3)

.08 Lasagnetta ai frutti di mare rosa, salsa di cocco e lime (1-2-3-4-14)

.87 Gnocchetti di patata "brutto muso" con pannocchie e pomodorini, salsa al prezzemolo (1-2-3-4-14)

.12 Ermo colle: baccalà in oliocottura, salsa di friggirelli, quinoa agrodolce e spinaci (1-4-6-7)

Dolci

.99 Zabaione ghiacciatissimo (3-7)

.95 Plum cake gratinato, spalmato di cioccolato al latte, gelato allo sherry e salsa inglese al tartufo nero (1-3-7)

.18 Alice nel paese delle meraviglie (1-5-7)

La preparazione del menù per la sua complessità si intende a persona e per tutto il tavolo

a persona, bevande escluse

euro 240,00

a persona, sei calici in abbinamento

euro 120,00

a persona, cinque succhi ed estratti

euro 60,00

Versante Dolce

.26	Desert...sabbia di meringa e spezie, cremoso al dattero e cioccolato Tulakalum, gelato di capra, sorbetto al gin e haworthia (3-7-8)	20,00
.26	Crem caramel cotto nell'ocoo, gelato alla patata dolce e polvere di caffè, koji e aglio nero, gelatina torbata (7-8-12)	20,00
.12	...e adesso chi lava i piatti?! (1-3-7-8)	20,00
	+ Sauternes Chateau Roumieu	12,00
.06	Castagnoli ripieni di crema chantilly con cremoso di cioccolato bianco e sorbetto al mandarino (1-3-7)	20,00
	+ Earl grey french blue tè nero profumato al bergamotto, sentore di petali di fiordaliso	8,00
	+Verdicchio passito Lina, Az. Santa Barbara 2018	12,00

Allegato I – Sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze

1. Cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, farro e kamut
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, noci, nocciole, noci acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia, noci di Queensland
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro
13. Lupini
14. Molluschi

* Si avvisa la gentile clientela, che in mancanza di prodotto fresco, viene usato anche del congelato, e prodotto fresco da noi abbattuto in precedenza.

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo III lettera D punto 3.

Vi ricordiamo di impostare il telefono in modalità silenziosa e per le foto di non usare il flash.

WiFi: Fastweb- EEE1C3

Password: YH6YZ8HWCC