

'Le mie radici mi impongono di ricercare
il metodo più puro per lavorare la materia,
rispettandone l'integrità senza mai rinunciare
allo studio e alla sperimentazione.

Con il tempo, ho imparato a eliminare
tutto ciò che non era necessario,
per concentrarmi sull'essenza delle materie
e il recupero delle stesse
e rendere, attraverso la loro complessità,
la percezione di un gusto semplice ma evocativo.

Un piatto, sofisticato o popolare,
deve infondere piacere,
deve essere capace di stupire
spalancando suggestive finestre nei ricordi,
attraverso odori e sapori familiari.

Amo valorizzare ingredienti locali dimenticati, profumi,
consistenze e sapori che ci immettono
in un viaggio travolgente e stravolgente
tra passato e futuro, rievocando
ricordi remoti d'infanzia e momenti felici.

Tutto ciò mi fa vivere il presente
con la memoria del passato
alla ricerca di nuove tradizioni future.'

A stylized, handwritten signature in black ink, featuring a large, circular initial 'S' followed by the name 'Bianco' in a cursive script.

SALVATORE BIANCO
EXECUTIVE CHEF

LA PERSISTENZA DELLA MEMORIA

*L'influenza del tempo nella percezione
di un gusto o di un'emozione*

MENÙ DEGUSTAZIONE
195€ PER PERSONA

GAMBERO, CONSOMMÉ DI AGRUMI E SAKÈ
(1, 2, 3, 4, 7, 8, 12)

LUMACHE GLASSATE AL BURRO DI BUFALA
CON INSALATINA E FIORI DI CAMPO
(3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

SPAGHETTI CON GHIANDE, CAFFÈ TOSTATO,
TABACCO KENTUCKY E ORZO
(1, 7, 8)

DENTICE
CON PESTO DI ERBE E ALGHE MARINE
(4, 12)

PICCIONE CON CACAO, ANICE E CILIEGIE
(3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

TIRAMISÙ
ALL'ACETO DI CAFFÈ ED ERBE AMARE
(1, 3, 7, 8)

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È PENSATO PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO

Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°.
Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la salubrità del prodotto.
Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette nella scelta degli ingredienti. Molti dei nostri prodotti, tra cui pesce, carne, verdure e latticini provengono da produttori locali.
IVA inclusa. Un contributo volontario del 5% a favore dei dipendenti sarà applicato al conto finale.

LA METAMORFOSI

*Un'espressione di cambiamento
ed evoluzione*

MENÙ DEGUSTAZIONE
180€ PER PERSONA

FINOCCHIO AL PEPE ROSA
E ACETO BALSAMICO
(7, 12)

SEPPIA E VIGNAROLA DI MARE
(2, 4, 7, 14)

BOTTONE DI GRANO ARSO
RIPIENO CON MELANZANA, COZZE
E FRUTTI DI MARE
(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14)

POLLO CON PEPERONI
ED ERBE DI CAMPO
(3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

CARRUBA, CIOCCOLATO E VANIGLIA
(1, 3, 7, 8)

PROPOSTE DEL NOSTRO SOMMELIER
IN ABBINAMENTO
120€ PER PERSONA

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È PENSATO PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO

Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°.

Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la salubrità del prodotto.

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette nella scelta degli ingredienti. Molti dei nostri prodotti, tra cui pesce, carne, verdure e latticini provengono da produttori locali.

IVA inclusa. Un contributo volontario del 5% a favore dei dipendenti sarà applicato al conto finale.

LA TUA SCELTA

DUE PORTATE PIÙ DOLCE

130€

TRE PORTATE PIÙ DOLCE

150€

PER COMINCIARE

Finocchio al pepe rosa e aceto balsamico (7, 12)

Pane e pomo d'oro (1, 4, 7)

Seppia e vignarola di mare (2, 4, 7, 14)

Lumache glassate al burro di bufala
con insalatina e fiori di campo (3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

Gambero, consommé di agrumi e sakè (1, 2, 3, 4, 7, 8, 12)

Animella, miso di ceci e funghi (1, 4, 6, 7, 9, 12)

PRIMO ASSAGGIO

Spaghetti con ghiande, caffè tostato,
tabacco Kentucky e orzo (1, 7, 8)

Bottone di grano arso ripieno con melanzana,
cozze e frutti di mare (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14)

Risotto con brodo di carne maturato, capperi e peperoni (7, 9, 10, 11)

Pasta di grano duro, trippa di baccalà, patate ed eucalipto (1, 4, 7, 8)

SECONDO ASSAGGIO

Astice e zucchini romana (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

Dentice con pesto di erbe e alghe marine (4, 12)

Pollo con peperoni ed erbe di campo (3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

Piccione con cacao, anice e ciliegie (3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

Manzo al garum di pomodoro e shiso rosso (7)

Se soffre di allergie alimentari, La preghiamo di avvisare il nostro personale in sala.

In seguito la lista completa degli allergeni: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio, mandorle, noci e nocciole 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 ml/l 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

