

10,5 grammi il peso delle nostre idee

*Zolla di terra
Dagli Appennini alle Ande
Assoluto di sedano rapa
Sgombro in ceviche e foglia d'ananas
Sushi di pappa al pomodoro e bottarga
Jaozi di Maremma
Never mora...never mora...never mora*

Il pane di Atman, farine rudi, paste madri, lunghe fermentazioni, cuori che si svegliano all'alba

Brodo crudo di mela verde, sedano e finocchio, olio ai limoni di Sorrento, mitili

Nasello crudo | cime di rapa | puntarelle | burrata e caviale Oscietra 38

Spaghetto Gerardo di Nola | emulsione di ostriche Belon e burro affumicato | mela verde e nepitella 36

Ramen Nostrum [tagliatelle | lingua | aceto balsamico in ramen di cappone] 30

Luccio arrostito alle foglie di vite | le sue uova | salsa al mosto e uva in acini 30

Milanese di agnello | panure di mandorle e camomilla | maionese allo yuzu e menta 40

Neve di affioramento, saba, castagne

Carota | yogurt | rosmarino ed olio d'oliva 23

Banana | namelaka fondente | passion fruit e mojito alla stevia 25

Sfera di cachi, capperi e vin santo

Tarte au citron flambée

Macaron al wasabi, cioccolato bianco e pera

Pralina al rhum e tabacco

Ciocolatino nocciola, liquirizia e sale Maldon

Aprender a volver

Il menù completo, senza variazioni € 110

Un vino per ogni piatto € 60

Un nettare per ogni piatto € 85

Il menù degustazione è inteso per l'intero tavolo.