

# OLIO SU TAVOLA

ART GALLERY RESTAURANT - by Reaction

## MENÙ DEGUSTAZIONE 8 portate

Questo menù è il miglior modo per sperimentare la nostra cucina.

Un'esperienza degustativa per chi ama scoprire nuovi sapori ricchi di **contrast**, affidandosi alla mano dello chef e a portate che cambiano a seconda della **stagione** e della disponibilità del **mercato**.

Un'evoluzione strutturale dei sapori che si dirama nelle 8 portate.

euro 70

### PER INIZIARE

#### UOVO 64°

con spuma di parmigiano di vacca rossa 40 mesi, funghi cardoncelli e polvere di cipolla bruciata

Egg 64° with parmesan foam, mushrooms and burnt onion powder  
(3,9) **12 euro**

#### SEPPIA

alla thailandese e salicornia

Raw cuttlefish thai style and glasswort  
(1,2,4,5,6,11) **12 euro**

#### PIADINA DI CASTAGNA

con pastrami, soia e insalate amare

Chestnut piadina with pastrami, soy and bitter leaves  
(4,5,9,11,13) **11 euro**

#### TARTARE DI MANZO

con funghi pioppini marinati, farro soffiato e cialde di farro

Beef tartare with pioppini mushrooms, puffed emmer and hemmer chips  
(4,5,13) **11 euro**

### PRIMI

#### GNOCCHETTI al burro alle acciughe con limone fermentato e katsuobushi

Potato gnocchi with anchovies butter, fermented lemon and katsuobushi  
(1,3,4,9) **14 euro**

#### PASTA E PATATE

Pasta and potatoes  
(3,4,5,14) **11 euro**

#### ZUPPETTA DI MARE

con mezzi ditali e infusione alle erbe

Seafood soup with mezzi ditali pasta and herbs infusion  
(1,2,4,5,6) **15 euro**

Alcuni prodotti presenti nel menù possono essere stati sottoposti ad abbattimenti di temperatura come previsto dalla legge vigente.

**ALLERGENI:** (1) Pesce (2) Molluschi (3) Latticini (4) Glutine (5) Frutta a guscio (6) Crostacei (7) Arachidi (8) Lupini (9) Uovo (10) Anidride solforosa e solfiti (11) Soia (12) Sesamo (13) Senape (14) Sedano

# OLIO SU TAVOLA

ART GALLERY RESTAURANT - by Reaction

## SECONDI

### GUANCIA DI MANZO

con cotiche di maiale e spuma al sedano rapa

Beef cheek with celeriac foam

(3,5,10,14) **18 euro**

### COSTINA DI MAIALE al miso di fagioli rossi di Lucca

con purea di patate affumicate

Pork ribs marinated and cook 48h in red beans and served with smoked mashed potato

(3,5) **16 euro**

### OMBRINA in verde

con salsa alle ortiche, amchoor, porri brasati ed erbe mare

Croaker with nettles sauce, amchoor, braised leeks and bitter herbs

(1,3,5) **18 euro**

### CAVOLFIORE

glassato in salsa teriyaki, con petali di mandorla, lime e latte di mandorle amaro

Cauliflower glazed in teriyaki sauce, almond, lime and bitter almond milk

(4,5) **14 euro**

## DESSERT

### PAVLOVA

con crema al cocco, kaffir lime e nocciole tostate

Pavlova with coconut cream, kaffir lime and toasted hazelnut

(5,9) **6 euro**

### PANNA COTTA

alla barbabietola con spuma di foglie di barbabietola e mirtilli

Panna cotta with beetroot and blueberry and beetroot leaves foam

(3,5) **5 euro**

### BIGNÈ

con caramello salato, crema pasticciera alle mandorle e

mandorle salate

Bignè with salted caramel, almond cream and salted almonds

(3,4,5,9,10) **6 euro**

Alcuni prodotti presenti nel menù possono essere stati sottoposti ad abbattimenti di temperatura come previsto dalla legge vigente.

**ALLERGENI:** (1) Pesce (2) Molluschi (3) Latticini (4) Glutine (5) Frutta a guscio (6) Crostacei (7) Arachidi (8) Lupini (9) Uovo (10) Anidride solforosa e solfiti (11) Soia (12) Sesamo (13) Senape (14) Sedano