

LA NOSTRA CUCINA

TARTARE dell'Alchimista

Carne di fassona "Omegalleva", uovo, capperi di Salina, colatura di alici, senape di Digione, salsa worcherster, tabasco, olio all'aglio, olio EVO, sale nero di Molokai, pepe nero, aceto di birra, cipolla di tropea con crostini di pane e burro.

antipasto (100 gr) 13€ secondo (200 gr) 23€

PATANEGRA al coltello

formaggio al daiquiri, focaccia al lievito madre, olio al rosmarino

antipasto (50gr) 16€ secondo (100gr) 28€

SALMOREJO di San Marzano (anche)

vellutata di pomodoro San Marzano, pane, aglio e olio EVO, uova ramen, Patanegra

antipasto 12€ secondo 20€

ACCIUGHE DEL CANTABRICO "Coda Nera"

con pane a lievito madre tostato, burro di malga e verdure marinate 15€

SASHIMI*

Salmone, tonno, calamari, gamberi, scampi

Proposto con riso da sushi, tsukemono, piselli al wasabi, salsa ponzu

antipasto 20€ secondo 35€

IL POLPO E LA PATATA (anche)

polpo, crema di patata viola, biglie di patata affumicata, dry spinacino e aria di sale nero, dry olive Taggia, katsobushi

antipasto 13€ secondo 23€

RAVIOLO AL NERO con Gambero di Mazara

ripieni di burrata DOP, salsa di kombu, chips di testa di gambero, umeshu gel 18€

GNOCCHI DI ZUCCA & TARTUFO del Grappa

fondo di Ramen, mostarda di cipolla caramellata 19€

FETTUCCHINE SCAMPI E CACIOPEPE*

fettuccine fatte in casa con pecorino romano conciato al pepe e scampi nostrani 18€

BIGOLI AFFUMICATI allo Sochu di patata dolce

su crema di melanzana brulè e polvere di rapa rossa 15€

FASSONA IN CROSTA "Omegalleva"

gr 230 di sorana, "Torresan" prosciutto, pesto di noci, senape di Digione e EVO olio, pasta al lievito madre a 3 giorni di maturazione.

Servito con patate al forno, verdure grigliate e salsa di funghi di stagione 23€

IL PICCIONE A Modo Mio

petto alla brace, coscia confit, ketchup di rapa rossa affumicata, verdure Kasu

antipasto 14€ secondo 23€

IL FILETTO in Crosta di Sale Nero

alle erbe aromatiche, crema di Nigori sake, gelato all'Olio EVO 29€

IL TONNO & Zacapa

crosta di caffè & timo, vegetale confit al miele, gel Carpione

antipasto 13€ secondo 23€

IL BRANZINO

su crema di aglio nero, il suo croccante, smoked olio EVO, gel di Ponzu, #inostriorti

antipasto 13€ secondo 22€

coperto 3€

*il pesce somministrato crudo o parzialmente è stato sottoposto al trattamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853/04



MESCOLE

PORTOBELLO SLIM

Portobello gin, Thomas
Henry tonic slim

MILK PEAR PUNCH

Rum Jamaicano J'Wray,
Cognac alla pera Peyrot,
shrub alla pera, succo di limone

VALPO SOUR

Bosbon whisky, succo di
limone, albionina, zucchero,
Valpolicello

CROCCO

Crocodile Gin, Umami bitter,
W tonica

KANJI

Bobby's gin, acqua di cedro,
pompelmo, wasabi syrup,
tintura allo sbito

SMOKE TOMATO

mezcal, shimenomi genshu
sake, limone, salsa di soya,
pepe saranack, worcester

BUTCHA SHU

vodka, shimenomi genshu
sake, mirtillo, zucchero,
kombutcha Assam

ORIENTALBOULEVARDIER

Campari Cask, Edogenshu
sake, Islay Mist smoked
whiskey

DAIQUIRI AL BASILICO

rum, nigori sake, the verde,
zucchero al pepe lungo del
bengala

TUBERIAMO

Sochu, yuzu shu, sciroppo zenzero
e rosmarino, kombutcha

VENETO SOUR

Poli Oro, Maraschino,
zucchero, succo di limone,
valpolicella

A MODO MIO

Beppin sake, Bourbon whisky,
sciroppo di melograno,
the assam, aceto di mela

MEX PEAR

Mezcal Bruxo, sciroppo agave,
shrub pera, lime

ZIA LORY

Damoiseau Rum, Zacapa
Rum, sake, miele, kombutcha,
lychee

APPLE C

Calvados italiano di Penner,
liquore di salvia e limone,
Riso Sake, estratto di mela verde,
kombutcha, sciroppo di salvia



SAKE

ENTER BLACK

Honjozo

BEP PIN

Junmai
Gold Medal Slow Food Japan

AZUMA RIKISHI

Junmai Tokubetsu
da riso Gohyakumanseki

KUROMATSU KENBISHI

honjozo del 1505

HATSUMAGO DENSHO

Kimoto Junmai

DEWAKAZURA

TSUYAHIME
Junmai Ginjo

OKIMASAMUNE Ginpa

Junmai
mineralità e fragranza marina

VERO by Riso Sake

Junmai
l' sakagura italiana

DEWANOYUKI

Kimoto Junmai

AZUMA

Junmai Ginjo

OKIMASAMUNE Ginpa

Junmai
mineralità e fragranza marina

ENTER SILVER

Junmai Ginjo

SALè by Riso Sake


Junmai al sale di toscana
l' sakagura italiana

OTOKOYAMA RAIJIN

Honjozo

VERO RISO SAKE

Junmai Ginjo
da riso Carnaroli

 = vegano

DOLCI & FORMAGGI

GELATO AL PANE

pistacchio di Bronte, crema di carruba, spugna al cioccolato, gel di frutta 8€

IL FRUTTO PROIBITO

bavarese di frutta, gelato al nocciolo di frutta e crumble di nocciola 8€

LA MERINGATA DI POLLOCK

meringa al carbone vegetale, rapa rossa e cacao Van Hauten, cremoso di latte di mandorla, camouflagage di lamponi, the matcha e passion fruit 8€

MILLEFOGLIE SCOMPOSTA

Sfoglia brulè, Sorbetto di frutta, Crema al limone, gel di nigori sake, frutta caramellata 8€

CIOCCOLATO & ORO

Brownie al cioccolato fondente di Valhrona, gelato alle nocciole, cialda d'oro al cacao amaro e spuma al cioccolato 10€

IL SORBETTO

frutto de #inostrti, crumble di nocciola, gel di sake all'uva selvatica 8€

LINDTZ

torta di grano saraceno all'olio d'oliva, salsa di ciliegia, cialda di cacao e the matcha 8€

PASTICCERIA DI CREDENZA 7€

con crema al limone

SELEZIONE DI FORMAGGI

tipologie di formaggi, frutta secca e marmellate by #inostrti

(5 pz) 9€ (8 pz) 15€

VINI PASSITI & VERMOUTH

Recioto di Soave Bianco o Rosso 6€

Moscato Passito Nature 6,5€

Vin Santo 7,5€

Porto o Sherry 6€

Vermouth (vedi diponibilità) 4 - 8€

DEGUSTAZIONE Verticali di RUM

CARAIBI - COLONIE SPAGNOLE:

Anejo 40% - 7 Anni 40% - 12 Anni 40% - 12 Anni two Oaks 40%

GUADALUPE - COLONIE FRANCESI:

Blanche 40% - VSOP 42% - XO 42% - Millesimato 2009 42%

JAMAICA - COLONIE INGLESII:

J.Wray white 40% - Blend 40% - 12 years 43% - 21 years 43%

NICARAGUA - SUD AMERICA:

7 Anni 40% - 12 Anni 40% - 18 Anni 40% - 25 Anni two Oaks 40%

GIAPPONE:

Clear 2015 50% - Angel's Half 50% - Almost Spring Px Cask 48% - Encrypted 48%



MESCOLE



CARIBBEAN OLD FASHION

Abuelo Rum, miele, chocolate bitter

BOTANICAL

JWray Rum, Bitter allo yuzu, sciroppo alla basilico, lime

MANDARIN MARGARITA

Tequila Espolon, triple sec Gagliardo, succo di limone,

JAMMY

JWray Gold Rum, zucchero, infuso di camomilla, limone

MEX PEAR

Mezcal Bruxo, sciroppo agave, shrub pera, lime

VENETO SOUR

Poli Oro, Maraschino, zucchero, succo di limone, valpolicella

ORIENTALBOULEVARDIER

Campari Cask, Edogenshu sake, Islay Mist smoked whiskey

ZIA LORY

Damoiseau Rum, Zacapa Rum, sake, miele, kombucha, lychee

MILK PEAR PUNCH

Rum Jamaicano JWray, Cognac alla pera Peyrot, shrub alla pera, succo di limone



SAKE



SHIRAYUKI EDOGENSHU

genshu invecchiato di Hyogo ricetta medievale

NUBE RISO SAKE

nigori non filtrato da riso Carnaroli

OKIMASAMUNE Ginpa

Junmai

AZUMA RIKISHI

Junmai Tokubetsu da riso Gohyakumanseki

RUBUS by RISO SAKE

sake di frutta da lampone di montagna

WILD GRAPES

sake di uva selvatica giapponese kodakara

UMESHU

sake di prugna giapponese kikuisami

SUMOMO

sake di pesca giapponese kodakara

SHIRAYUKI EDOGENSHU

genshu invecchiato di Hyogo ricetta medievale

coperto 3€

*il pesce somministrato crudo o parzialmente è stato sottoposto al trattamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853/04