

SPAZIO7

MENU

ENTRATE

Omaggio al Gatto Nero: Bottarga / Patate / Prezzemolo / Pane	16
Porri / Lumache / Patanegra / Burrata	15
Melanzana / Pomodoro / Parmigiano	14
Tonno / Foglie / Fagioli / Rabarbaro / Lamponi	15
Anguilla / Peperone / Puntarella / Aceto / Alga Nori	15
Pesce azzurro e molluschi: Sgombro / Cannolicchio / Cozza / Vongola / Tè Matcha	16

PASTE, RISOTTI E MINESTRE

Acquerello / Girasoli / Rane / Spugnole / Granny Smith (min 2 persone)	16
Plin / Tre arrosti	13
Gnocchi / Seppie / Piselli / Nero	14
Spaghetti / Aglio / Olio / Peperoncino... with a twist	14
Ravioli / Menta / Pecorino / Fave / San Pietro	15

CARNI, PESCE E...

Testina: viaggio nelle salse del bollito	20
Vitello da latte / Milano / Patate / Insalata dell'orto	20
Anatra / Pepe Rosa / Cavolfiore	20
Churrasco / Agnello laccato	22
Rombo / Plancia / Costina / Cipollotto	22
Pescatrice / Arrosto / Zucchine / Menta	20

PASTICCERIA

Meringa / Zabaione / Mirtilli	7
Cioccolato / Nocciola / Riso soffiato / Kiwi	7
Mela / Vaniglia / Albicocca	7
Fragole / Pistacchio / Crema	7

H ₂ O San Bernardo	3
Caffè	2.5

TERRITORIO E CULTURA

Percorso di 6 portate
tra storia e contaminazione gastronomica

40

con abbinamento di 3 calici
58

I Menù sono a disposizione esclusivamente per l'intero tavolo

SPAZIO7 MENU

CONTEMPORANEO "IDEA E PENSIERO"

Percorso di 8 portate a mano libera,
espressione completa della nostra filosofia,
tra la ricerca ed il mercato

60

con abbinamento di 3 calici
80

I Menù sono a disposizione esclusivamente per l'intero tavolo