



MATERIA

**DAL LUNEDI' AL SABATO
solo di sera**

€ 20,00

degustazione di finger-food e un piatto principale a scelta

MATERIA è un percorso gastronomico che esplora la trasformazione degli alimenti attraverso i loro stati fondamentali:
solido, liquido e gassoso.

Un menù che nasce dall'osservazione della materia e dalla sua naturale evoluzione. Essa viene osservata, studiata, copiata e trasformata nel rispetto della stagionalità.

In questo viaggio, il cibo non è mai statico. Cambia forma, consistenza, temperatura e stato, trasformando il gesto del mangiare in un'esperienza sensoriale completa.

Ogni piatto racconta la storia di una transizione.

Il solido si rompe e si frammenta.

Il liquido avvolge, scorre e concentra il sapore.

Il gassoso alleggerisce, profuma e amplifica.

Le consistenze si alternano e si sovrappongono, creando contrasti inaspettati e armonie nuove

MATERIA è un invito ad osservare il cambiamento, accoglierlo ed assaporarlo, prendendone parte.

È cucina che studia la trasformazione per dare forma a un gusto nuovo, dove la tecnica incontra la natura e la materia, cambiando stato, diventa esperienza.

ALICE E VIOLA

CUCINA VEGETALE

-DEGUSTAZIONE-

FUTOMAKI

con seitan marinato, aria di wasabi
e cavolo viola

(1-3-7)

TATAKI DI CAROTE

con emulsione di tahina, Wakame, thè
nero, e semi di sesamo

(1-3-5-7)

IL CUBO DI POLENTA

con fondo bruno vegetale, cremoso di
topinambur e pink-lady croccante

(3-5)

BAO-BUN

farcito con cavolo viola, pink-lady e
sasamo nero

(1-5-7)

TARTARE DI BARBABEIOLA

alla senape con spugna di spinaci

(1-3-5-6)

FANTASIA

Finnger-food al buio

-segnalare intolleranze o allergie-

-I PIATTI PRINCIPALI-

GNOCCHI FRSCHI DI PATATE

mantecati alla crema di zucca arrostita
ceci soffiati, polvere di cacao e cavolo nero
(1-3-5)

CAVOLFORE ARROSTO

con la sua crema, coulis ai fritti rossi
e ragù bianco di soia
(1-3-4-5)

-In aggiunta al menù MATERIA-

I NON FORMAGGI € 12

selezione di fermentini e stagionati vegetali, di
nostra produzione
(3-4-7)

UNDER 12

BURGER €12

con macinato di soia, pomodori, maionese,
insalata e bun rosa con patate al forno
(1-3-4-5)

-Segnalare eventuali allergie o intolleranze-

ACQUA €1

**ACQUA NATURALE MICROFILTRATA
ACQUA GASATA MICROFILTRATA**

BIRRE €5

**SELEZIONE BIRRIFICIO
SAN MICHELE**

Birra artigianale cl 33

CALICI €5

KOMBUCHA

di nostra produzione

TRAMINER AROMATICO

Borgo Magredo 12,5°

ROSATO DEL SALENTO

Cantina Solarte 13°

LANGHE DOC DOLCETTO

Poderi Cellaro Duzàt 12°

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

DOCG BRUT - RONFINI

Poderi Cellaro Duzàt 12°

COCKTAIL € 6

I CLASSICI

NEGRONI

Gin, bitter, vermouth, arancio

NEGRONI SBAGLIATO

Prosecco, bitter, vermouth, arancio

HUGO SPRITZ

Prosecco, sciroppo di sambuco,
soda, limone, menta

SPRITZ

Bitter, prosecco, soda, arancio

GIN TONIC

Gin, tonica, limone

VODKA LEMON

Vodka, lemon soda, limone

RUM E COLA

Pampero especial, cola, lime

GLI ANALCOLICI

SMOKY APPLE TEA

Shrub tè nero, soda, succo di mela
affumicato

TROPICAL FIZZ

Kombucha all'ananas, mango, soda

ALLERGENI

DESSERT

| | | |
|---|---|-----|
|  | CREME BRULÈE | € 5 |
| | al cocco e vaniglia con granella di nocciole (3-4) | |
| | CHEESECAKE* | € 5 |
| | New York cheesecake, con composta ai frutti di bosco e spumoncino alla soia. (1-2-3-4) | |
| | SACHER TORTE* | € 5 |
| | Torta Sacher con composta all'albicocca e spumoncino di soia. (1-2-3-4) | |
| | TIRAMISÙ | € 5 |
| | con crema dolce al miso e crumble al caffè e cacao(1-3-4) | |

| | |
|--------------------|-------|
| CAFFÈ ESPRESSO | € 1,5 |
| DECAFFEINATO | € 1,5 |
| CAFFÈ CORRETTO | € 2 |
| CAPPUCCINO DI SOIA | € 2,5 |

1. GLUTINE
2. ARACHIDI E DERIVATI
3. SOIA E DERIVATI
4. FRUTTA GUSCIO
5. SEDANO E DERIVATI
6. SENAPE E DERIVATI
7. SEMI DI SESAMO E DERIVATI
8. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
9. LUPINO E DERIVATI