

LE COSE MIGLIORI
SI OTTENGONO
CON IL MASSIMO
DELLA PASSIONE.

Johann Wolfgang von Goethe

Vi diamo il benvenuto al ***Maeba Restaurant***


Le Guide de **L'Espresso**


GAMBERO ROSSO


CHIC
CERAMICHE ITALIANE


20
MICHELIN
2020


Slow Food®

DEGUSTAZIONI

ELABORATO

4 portate a scelta dalla carta

4 course tasting menu

(Benvenuto, Antipasto, Primo, Secondo, Dessert)

42 euro

EVOLUZIONE

6 portate a discrezione dello chef

6 course tasting menu

57 euro

I menù degustazione sono serviti solo all'intero tavolo

The menu should be ordered by the entire table

ABBINAMENTO VINI

Wine pairing

2 Calici

15 euro

3 Calici

21 euro

4 Calici

28 euro

5 Calici

35 euro

Acqua Panna - San Pellegrino cl.75

3 euro

Coperto
Cover charge

3,00 euro



ANTIPASTI

14 euro

Starter

Cavolfiore, mandorla e tartufo bianco
Cauliflower, almond and white truffle

Zucca, scampi, nocciole e bergamotto
Pumpkin, scampi, hazelnuts and bergamot

Baccalà, ceci e tartufo nero
Salted cod, chickpeas and black truffle

Animelle e carciofo
Sweetbreads and artichoke

PRIMI

13 euro

Pasta and rice

Riso, ricotta stagionata, acetosella e bitter
Rice, seasoned ricotta, sorrel and bitters

Raviolo di cinghiale, mirtilli fermentati, erbe aromatiche
Wild boar ravioli, fermented blueberries, aromatic herbs

Pasta mista, fagioli, mare e pepe
Mixed pasta, beans, sea and pepper

Eliche, cipolla, manzo e stracchinato
Eliche, onion, beef and stracchinato cheese

SECONDI

15 euro

Main courses

Agnello, cipolla e peperone crusco
Lamb, onion and dried pepper

Maialino, verza e cocco
Pork, cabbage and coconut

Anatra, patate e spinaci
Duck, potatoes and spinach

Calamaro, fungo cardoncello
Squid, cardoncello mushroom

Piccione a 360°

45 euro

Whole pigeon

Consigliato per 2 persone
Recommended for two persons



DESSERT
Desserts

10 euro

Latte di pecora, nocciola e limone
Sheep's milk, hazelnuts and lemon

Castagne, whisky e caffè
Chestnuts, whiskey and coffee

Cioccolato e cicoria
Chocolate and chicory

Tarte tatin
Tarte tatin