

la sala

60 posti, ora distribuiti non solo nella saletta del ristorante classico, con le poltroncine comode, le sculture sui tavoli, i fiori freschi.

Adesso si sono aggiunte due salette adiacenti che per stile, sobri decori e colori si differenziano totalmente dal resto e testimoniano una progettualità che richiede una costante partecipazione sentimentale.

La creatività fine a se stessa non produrrebbe infatti analoghi esempi di così fresca e duratura vitalità.

Cinque gli addetti al servizio.

Menù Degustazione

Completo € 88

Con 4 portate a vostra scelta € 64

Vini abbinati € 45

Il piacere della tavola, per noi, è concepito come una delle gioie dell'uomo.

Con questo menù vogliamo tentare di farvi felici con un susseguirsi di piatti che nascono proprio dalla voglia di trarre dal mangiare felicità e curiosità.

La tartare di gamberi di fiume su crema di patate all'olio di zenzero e caviale

Brut "Blanc de Blancs" - Drei Donà - Vecchiavazzo (FC)

La mela farcita di foie-gras con insalata di rape rosse e salsa alla mela

*"Fiorile" Albana di Romagna 2008
Fondo San Giuseppe - Brisighella (RA)*

La crema di piselli con spuma di cipolla e pancetta croccante

I ravioli di lumache di mare al finocchio selvatico con cubetti di mela Granny Smith

Il filetto di Luccio perca al coriandolo, indivia brasata e fiore di zuccina farcito alle vongole

Il lombo di capriolo arrostito con salsa alla liquirizia, polenta fritta al taleggio e pera volpina

*Barolo 1999 "Vigna Enrico VI" - Cordero Di Montezemolo
La Morra (CN)*

Il formaggio

La barretta di cioccolato e lamponi con gelato ai lamponi e zenzero

PortoLBV 1973 - Quinta do Noval - Oporto

La piccola pasticceria



Cucina personalissima di cuore e di strutturata eleganza ha, nella sua debiti di riconoscenza verso chi lo ha indotto a indagare e a far scaturire la sua capacità: «L'illuminazione fu una cena al San Domenico di Imola raccontata e abbagliato dall'apertura mentale di Morini e scioccato dalla grandezza dei fatti, dal servizio, dalla cura dei dettagli, dalla sorprendente piccola cantina, dalla strepitosa cantina. – racconta Teverini – In seguito vi fu l'epifania di Vissani: il presalè, la prima volta che vidi due rigatori protagonisti al centro della cucina intesa come forma d'arte ed espressione di un pensiero che rievoca la cucina ma vi approda attraverso un più complesso percorso semantico. E poi la prima volta da Vissani. Pensai: "Questo è un pazzo da legare con il Magico. E infine Adrià, colui che abbatte ogni regola, che reinventa la cucina e fa diventare addirittura altro da sé. I grandi e le loro intuizioni hanno fatto di me la convinzione che io dovevo elaborare un mio codice individuale delle mie emozioni, e non un inutile succedaneo delle esperienze altrui. Ora io so di essere le mie radici con una finestra aperta sul mondo»».

la cantina

Oltre 2200 etichette e un rapporto di antica data con il mondo del vino. In particolare soprattutto il luogo dove "coltivare" nel tempo le grandi annate, con uno spazio aperto alle novità, ma pur sempre il caveau dove conservare le storiche, come quell'inestimabile Garrafeira del 1908 offerto da Paolo Teverini ai suoi ospiti a Capodanno. Se ne occupa con grazia e grande competenza la sommelier Arapi, già campionessa in numerosi concorsi per sommelier.