

Menu degustazione

Un interessante viaggio alla scoperta dei piatti del META*












| | |
|--|------------|
| <i>6 portate</i> | <i>155</i> |
| <i>4 portate (solo a pranzo)</i> | <i>120</i> |
| <i>3 portate (solo a pranzo)</i> | <i>80</i> |
| Percorso vegetariano creativo * <i>5 portate</i> | <i>135</i> |

**Arricchisci il tuo viaggio sensoriale
con l'abbinamento vini
selezionato dalla nostra Sommelier** *110*
(in abbinamento al menù degustazione completo)

**I nostri menu degustazione sono previsti per tutto il tavolo
e sono ordinabili dalle ore 12 alle ore 13 e dalle ore 19 alle ore 21*









Tartare





| | |
|--|-----|
| Tartare di manzo svizzero condito secondo la tradizione, e chips di patate soffiate   | 44 |
| Tartare di ricciola del Golfo dello Spencer, pesca, peperoncino e menta   | 48 |
| Tartare di salmone scozzese con aneto, cremoso di formaggio e il suo caviale  | 48 |
| Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo con olio extra vergine e sale Maldon   | 82 |
| Tartare di tonno con spuma di avocado e soya   | 46 |
| Ceviche di branzino in stile peruviano  | 48 |
| Il gran misto di crudo di pesce*  <i>*solo su prenotazione</i> | 125 |



Antipasti

| | |
|---|----|
| Pata Negra 5J Sánchez Romero con pane tostato e pomodoro fresco  | 58 |
| Uovo cotto a bassa temperatura con piselli, crumble di Farina Bona e Belper Knolle  | 32 |
| Tartare di scampo, mandorle e vaniglia   | 48 |
| Sashimi di manzo, caviale Osietra, maionese alla sriracha, salsa ponzu e uovo marinato grattugiato  | 44 |
| Pomodoro, salmorejo, polvere di mozzarella di bufala, sorbetto di avocado e pop corn di cappero  | 34 |

Primi

| | |
|---|----|
| Linguina con triglia, taralli, pinoli, uvetta e finocchietto  | 42 |
| Raviolo di pappa al pomodoro, crema di parmigiano e basilico  | 34 |
| Mezzi paccheri di Gragnano con ragù di vitello all'orientale | 36 |
| Risotto, ostriche, fave e limone   | 38 |



Secondi di pesce

Orata alla mediterranea secondo ME..TA   68

Ventresca di tonno Balfego del mediterraneo
ai carboni, maionese alla teriyaki, cetrioli e
riso soffiato alle alghe  84

Rombo, salsa allo zafferano e zucchine in
diverse consistenze  64

Secondi di carne e vegetariani

Assoluto di cipolla  38

Maialino, salsa al pepe verde e Yuzu e
perle di melone  58

Anatra e ciliegie  58



Formaggi

**Completa il tuo viaggio gastronomico
con la selezione di formaggi Luigi
Guffanti, delle nostre Alpi o francesi**
al pezzo

5/12






Dessert

| | |
|---|----|
| Cioccolato e nocciola | 25 |
| Crema leggera al limone, fichi e pistacchio di Bronte | 21 |
| Mousse alla mandorla con cuore di mirtilli e sorbetto al cassis e mora   | 22 |
| Cheesecake alla vaniglia con sorbetto albicocca e carota | 23 |
| Selezione di sorbetti e gelati di nostra produzione <i>1 pallina</i> | 7 |





-  Senza glutine
-  Senza lattosio
-  Vegano

Comunicare al personale di sala eventuali intolleranze e/o allergie.

Tutte le nostre tartare sono state sottoposte al trattamento di abbattimento.

Tutto il nostro pesce è di provenienza mediterranea, adriatica, atlantica, svizzera e olandese.

Tutte le nostre carni sono di provenienza svizzera, italiana, irlandese e statunitense.

