

M A D | È R E S T A U R A N T
madness • creativity • passion

Menu Degustazione
Tasting Menu

5 Portate a Mano Libera

65€

degustazione vini in abbinamento 35€

7 Portate a Mano Libera

90€

degustazione vini in abbinamento 45€

Coperto 4€

*I piatti possono contenere pesce abbattuto fresco
Si prega di informare il cameriere in caso di allergie o intolleranze

M A D | È R E S T A U R A N T
madness • creativity • passion

Gli Speciali del giorno

Antipasti

Animelle, Anguilla, Melanzana Fumè, Miso
Sweetbread, Eel, smoked Aubergine, Miso

25€

Gazpacho di Ciliegie e Gamberi Rossi di Mazzara
Cherry Gazpacho and sicilian Red Prawns

26€

Primi

Tagliolini all'Aglio Nero, Vongole e Bottarga
Black Garlic Tagliolini Pasta, Clams and Grey Mullet Roe

22€

Coperto 4€

*I piatti possono contenere pesce abbattuto fresco
Si prega di informare il cameriere in caso di allergie o intolleranze

M A D | È R E S T A U R A N T
madness • creativity • passion

Antipasti

Asparagi, monte 27, spuma all'uovo affumicata e dragoncello
18€

Sashimi di Salmone, piselli, uova di trota e bottarga
22€

Tartare di Tonno, Wasabi, Zenzero, Avocado, Pomodoro Fermentato
25€

Terrina di Patate, Tartare di Manzo e Ostriche
24€

Primi

Ricordando...Risòt e Oss Büss
Ravioli, Vitello, Zafferano, Midollo e Parmigiano
18€

Risotto cacio e pepi, Ragù di quaglia
18€

Tagliolini al pomodoro fermentato, crudo di scampi e uova di trota, basilico
greco
25€

Linguina, pane, cipolle e liquirizia
18€
Coperto 4€

*I piatti possono contenere pesce abbattuto fresco
Si prega di informare il cameriere in caso di allergie o intolleranze

Secondi

Sella agnello alle erbe e cipolla ripiena
30€

Cube Roll di Angus, Barbabietole, Ribes, Shiso
32€

Rombo, Asparagi bianchi, Beurre Blanc e Caviale
35€

Coda di rospo in crepinette, carote, semi di senape, salsa al vino rosso
30€

Dessert

Thai Pavlova, Fragole e Cocco
12€

Paris Brest al Pistacchio
9€

Nocciola, Caramello Salato e
Gianduja
12€

Foresta Nera
12€

Coperto 4€

*I piatti possono contenere pesce abbattuto fresco
Si prega di informare il cameriere in caso di allergie o intolleranze

M A D | È R E S T A U R A N T
madness • creativity passion

Starters

Asparagous, monte 27 cheese, smoked egg and terragon
18€

Salmon Sashimi, peas, trout egg e bottarga
22€

Tuna Tartare, Wasabi, Avocado and Ginger, Fermented Tomato Water
25€

Potatoes Terrine, Beef Tartare and Oysters
24€

Middle Course

Remember...Risòt e Oss Büss
Stuffed Ravioli, Veal, Saffron, Bone Marrow and Parmesan Cheese
18€

Risotto cacio cheese, peppercorn mix and quail ragout
18€

Tagliolini pasta, Fermented Tomatoes, Raw Langoustine, trout egg and basil
25€

Linguine pasta, Bread, Onion and Llicorice
18€

Service 4€

*Every dish can contain fish freshly frozen

We kindly ask to inform your waiter in case of any allergies or food
inttolerances

Main Course

Saddle of Lamb, wild herbs and stuffed onion
30€

Black Angus Cube Roll, beetroot, cranberries, Shiso
32€

Turbot, Beurre Blanc, White Asparagus and Caviar
35€

Monkfish crepinette, carrots and red wine sauce
30€

Dessert

Hazelnuts, Salted Caramel and
Gianduja
12€

Thai Pavlova, Strawberry and
Coconut
12€

Pistachio Paris Brest
9€

Black Forest
12€

Service 4€

*Every dish can contain fish freshly frozen

We kindly ask to inform your waiter in case of any allergies or food
intolerances