

Tradizione

Parmigiana di melanzane “Equilibri” con colatura di provola affumicata ~ 12,50

Mezze maniche all'amatriciana con pecorino ~ 15,00

Spaghetti cacio e pepe con battuta di funghi, fagioli e pancetta stufata ~ 18,00

Ravioli alle erbe con burro al fumo ~ 15,00

Linguine al pomodoro, pesto, burrata d'Andria e acciughe del Cantabrico ~ 16

Autenticità

Piovra caramellata con pesto di avocado, tataki di tonno e crema di cavolfiore ~ 20,00

Tagliolino mantecato al burro al fumo, tartare di dentice e scampi ~ 20,00

Crema di patate con calamaro ripieno e capesante ~ 18,00

Tonno impanato con melanzane e panko, panzanella e burrata affumicata ~ 18,00

Caesar salad di asparagi, salmone marinato e aragosta ~ 22,00

Ricerca

Gamberi al curry BIO e riso venere con dadolata di verdure ~ 17,50

Cous cous di riso venere con mazzancolle, calamari, tonno e verdure ~ 20,00

Gambero rosa, gazpacho di ciliegie e olio al sesamo ~ 18,00

Ricciola e scampi marinati e pesca gialla ~ 20,00

Battuta di pesce spada, mango, papaya, zenzero e salsa agli agrumi ~ 20,00

Triglie alla pizzaiola con castraure, calamari e seppie arrostate ~ 22,00

Piatto del giorno

Un pranzo leggero, completo ed equilibrato dal lunedì al venerdì. ~ 13,00

Contrasti e Innovazione

Filetto di Fassona, purea di pastinaca e asparagi ~ 28,00

Branzino da lenza con salsa alla mugnaia e spinaci ~ 26,00

Rombo con carciofi e crema di cannellini ~ 26,00

Risotto alla norma con scampi marinati ~ 20,00

Parmigiana di mare con falde di melanzana viola, emulsione di aceto balsamico panzanella e misto di pesci ~ 18,00

Tartare di Fassona “La Granda” con pesto di rucola e verdure agro ~ 19,00

Insalata mista di pesci e crostacei con catalana di verdure ~ 20,00

Poke al cous cous di riso venere

Pollo ~ 16,00

Salmone marinato ~ 17,00

Ricciola in olio cottura ~ 18,00

Misto mare ~ 18,00

con avocado - cavolo viola - fagioli verdi Mung - semi di canapa - salsa di soia e maionese al wasabi

Vegetariano/Vegano

Spaghetti Pietro Massi con porro fondente e pomodorini ~ 18,00

Giardiniera “Equilibri” ~ 5,50

Cous cous di riso venere con olio di cocco, verdure e avocado ~ 13,00

Bieta strascinata con mozzarella ~ 8,00

Insalata di stagione “Equilibri” ~ 6,50

Hamburger & SFERE

(serviti con verdure in agrodolce o patate fritte)

Hamburger Fassona: formaggio cheddar, pancetta, cipolla rossa fondente cetriolo in agrodolce, salsa al balsamico tradizionale ~ 18,00

Sfera Tartare: con tartare di Fassona la Granda, perlage tartufo, salsa tartara ~ 20,00