

MOEBIUS

SPERIMENTALE ENRICO CROATTI

Inverno 2021

Baldoria Vermouth	10
A Lorenzo 180 Millesimato, metodo classico	15
Champagne Laurent Perrier Millesime 2008	18
Cocktail List	QR code

ESPLORAZIONE

Percorso esplorativo sul mondo della tapa, tra ricerca, sperimentazione e voglia di divertire. Nove tapas servite per l'intero tavolo.

p.p. 120

TAPAS

Sei tapas a scelta in condivisione, comprensive di dolci.

p.p. 90

TAPA DEL DÌA, Terra Iberica
INSALATA ANARCHICA DI MARE
CALAMARO NOSTRANO, ispirazione messicana
EL BACALAO en San Sebastián
PIADA CON LUMACHINE DI SABBIA
LA CINTA SENESE, Riserva Moebius
MELA E CUORE FERMENTATO
BURRITO DI MAIALE NERO TOSCANO
AGNOLOTTI DI OSSOBUCCO 2008
CARCIOFO E PARMIGIANO REGGIANO
ZUCCA NERA lattica e citrica
WILD GAME, il capriolo cacciato
TAPAS DULCES para compartir

Tutti i nostri percorsi sono realizzabili anche in chiave vegetariana. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni rivolgersi al responsabile di sala. Le materie prime sono sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del reg. 852/04, altri prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Coperto 4

Enrico Croatti
chef di cucina
Luca Sinisi
sous chef
Filippo Arrighi
maitre e sommelier



MOEBIUS

SPERIMENTALE ENRICO CROATTI

Winter 2021

Baldoria Vermouth	10
A Lorenzo 180 Millesimato, metodo classico	15
Champagne Laurent Perrier Millesime 2008	18
Cocktail List	QR code

EXPLORATION

Exploratory path on the world of tapa,
between research, experimentation and the desire to have fun.
Nine tapas served for the entire table.

p.p. 120

TAPAS

Six tapas of your choice to share,
including desserts.

p.p. 90

TAPA DEL DÌA, Iberian Land
ANARCHIC SEA SALAD
HOMEGROWN SQUID, mexican inspiration
EL BACALAO en San Sebastián
PIADA WITH SAND SNAILS
CINTA SENESE, Moebius Reserve
APPLE AND FERMENTED HEART
TUSCAN BLACK PORK BURRITO
MARROWBONE AGNOLOTTI 2008
ARTICHOKE AND PARMESAN CHEESE
BLACK PUMPKIN lactic and citric
WILD GAME, hunted roe deer
TAPAS DULCES para compartir

All our paths are also achievable in a vegetarian key.
For any information on substances and allergens,
contact the maître. The raw materials used are
subjected to rapid blast chilling in accordance with
reg. 852/04, others products could be deep-frozen or
frozen at the origin. Cover Charge 4

Enrico Croatti
chef de cuisine
Luca Sinisi
sous chef
Filippo Arrighi
maître and sommelier