

# MÖEBIUS

SPERIMENTALE ENRICO CROATTI

INVERNO//2023

**speciali** / le portate fuori carta

**riso di calamari** / dashi, lime, pesto, caviale  
**piada al erude di mare** / erbette di sabbia e terra  
**agretti al "beurre blanc"** / cedro, canocchie, olive  
**cinta senese riserva moebius** / antipasto toscano  
**tostada al parmigiano reggiano** / carne eruda, erbe

**ravioli di zucca** / burro, salvia, castelmagno, mostarda  
**agnolotti di ossobuco** / zafferano, gremolada  
**lomo di asparago bianco** / baccalà o tonno rosso  
**biancostato di manzo** / piselli, kombu, ricci di mare  
**agnello da latte** / asparagi verdi, gambero rosso erude

**tiramisù** / M. F. 2008

**latte gelato** / tartare di carciofi, passion fruit  
**taco croccante di cioccolato** / amarene, foglie  
**torta di fragole fresche** / pistacchi

## A voi la scelta

cinque portate a ospite  
percorso dello chef in sei portate  
portate extra

100 euro  
120 euro  
20 euro

## Chef's table

il tavolo in cucina

a ospite 180 euro

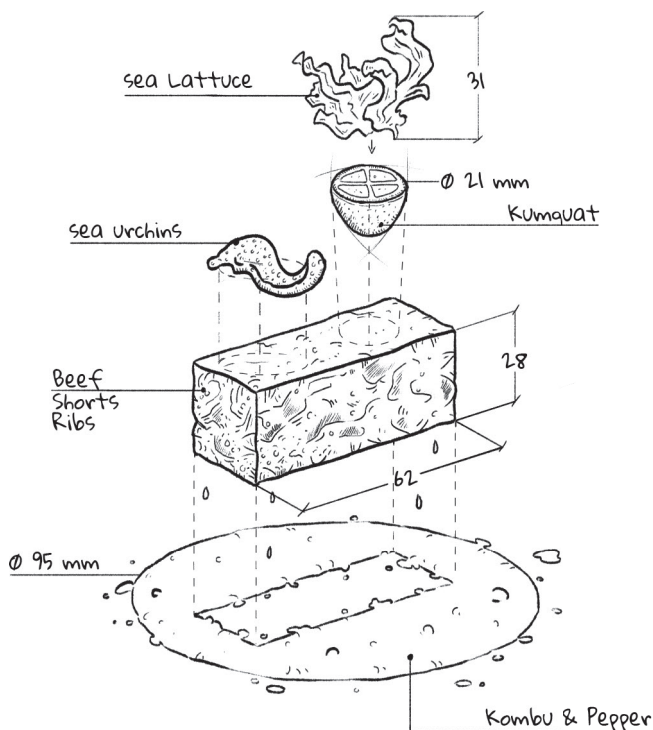
**Materia liquida**  
carta dei cocktail e vini



# MÖEBIUS

SPERIMENTALE ENRICO CROATTI

INVERNO//2023



Alcune materie prime vengono trattate con l'abbattimento e congelamento ai sensi del Reg. C.n. 852/04, mentre altri prodotti ittici sono pescati e surgelati a bordo delle barche utilizzando le tecniche più all'avanguardia preservandone la loro qualità.

// Coperto 4€

Enrico Croatti  
Luca Sinisi  
Luca Refosco  
Valerio Pippo  
Tania Zabulica  
Emma Cavallini  
Filippo Arrighi

Il nostro processo creativo si basa su ortaggi coltivati in piena **terra** da agricoltura sostenibile e **carni** da allevamenti non intensivi o al pascolo. Rispettiamo i cicli biologici dell'ecosistema seguendo tempi e luoghi del **mare**. Utilizziamo caviale, ostriche e pesci d'acqua dolce **italiani**, forniti da aziende che operano tra **artigianalità** e **sostenibilità**.