

MÖEBIUS

SPERIMENTALE ENRICO CROATTI

INVERNO//2023

speciali / le portate fuori carta

riso di calamari / dashi, lime, pesto, caviale
piada al crudo di mare / erbe di sabbia e terra
antipasto toscano / cinta senese riserva moebius
carne cruda su brioche / ostrica
tostada verde / parmigiano reggiano, avocado, carciofi

ravioli di zucca / burro, salvia, castelmagno
agnolotti di ossobuco / in stile milanese
lomo di cardo / carciofo selvatico, baccalà
biancostato di manzo / kombu, ricci di mare, kumquat
piccione su brace / pere e salsa agrumata

tiramisù / M. F. 2008
taco caramellato / banana al josper, bucce, passion fruit
carciofo al latte gelato / cynar, liquirizia
croccantino / cioccolato puro

a voi la scelta
cinque portate a ospite

100 euro

menù 2023 pro
percorso dello chef in sei portate

120 euro

portate extra
tapas, piatti principali, desserts

20 euro

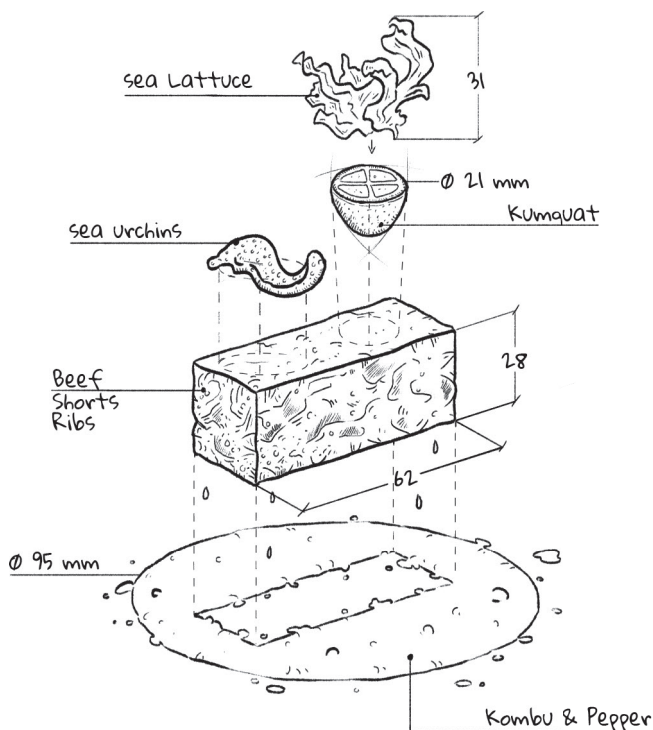
Materia liquida
carta dei vini



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**.