

# MÖEBIUS

SPERIMENTALE ENRICO CROATTI

PRIMAVERA//2023

## Chawan Mushi

Uova, Asparagi Verdi, Caviale

## Sashimi di Cappesante

Radice di Loto, Lardo, Squacquerone Agranato

## Seppia Nera e Piselli

Dashi, Pesto Verde, Lime, Estratto di Bosco

## Risotto alle Ortiche

Pecorino Morchiato, Ricci di Mare

## Risotto alle Canocchie

Foglie Selvatiche, Canocchie Crude - Grattinate

## Astice Blu

Insalata - Zuppa - Griglia

## Chateaubriand di Vitello

Cozze, Rucola Wasabi, Limone Caviale

## Agnolotti di Ossobuco

Salsa allo Zafferano e Gremolada

## Agnello su Brace di Legna

Fave, Gambero Rosso Crudo e Menta

## Piccione Bruciato

Pera Nashi, Gorgonzola

## Festival di Desserts

### A VOI LA SCELTA

cinque portate a ospite

100 euro

portate extra

20 euro

### RIMINI 1982 PRO

il percorso dello chef in sei portate

a ospite 120 euro

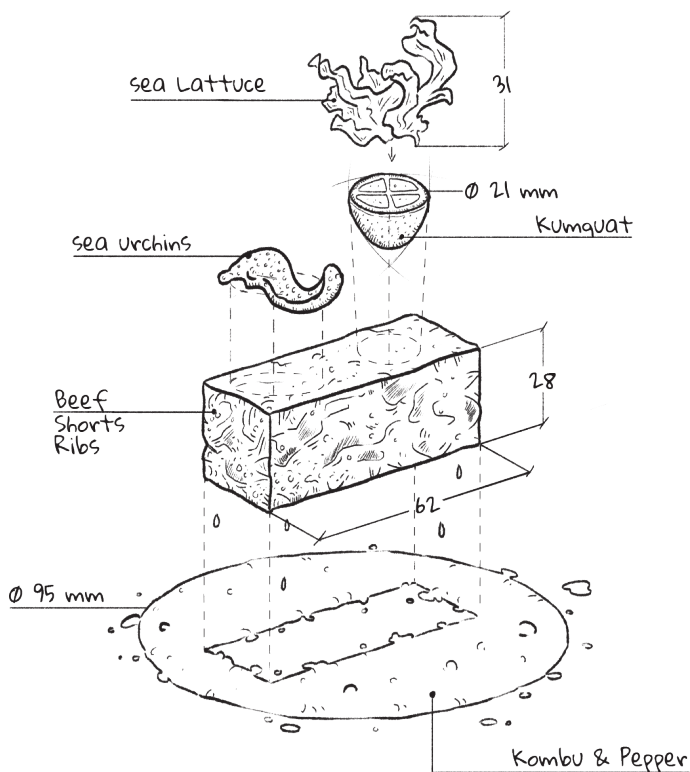
**Materia liquida**  
carta dei cocktail e vini



# MÖEBIUS

SPERIMENTALE ENRICO CROATTI

PRIMAVERA//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.