

MÖEBIUS

SPERIMENTALE ENRICO CROATTI

PRIMAVERA//2023

Chawan Mushi

Uova, Asparagi Verdi

Seppia Nera e Piselli

Dashi, Pesto Verde, Lime, Estrato di Bosco

Insalata Verde Marina

Stracciatella, Ricci e Uva di Mare

Branzino Ikejime

Carote Viola, Ravanelli, Uova di Trota, Fiori

Carpaccio di Manzo

Rucola Wasabi, Parmigiano Reggiano, Agretti

Risotto alle Canocchie

Foglie Selvatiche, Canocchie Crude - Grattinate

Vitello Tonnato al Jospet

Tonno Rosso Crudo, Capperi, Erbe

Agnolotti di Ossobuco

Salsa allo Zafferano e Gremolada

Agnello su Bracc 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

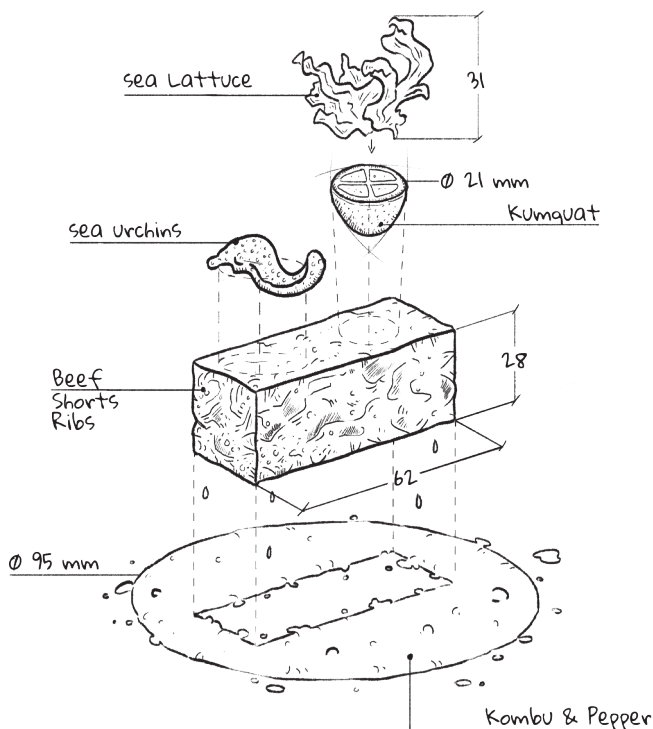
carta dei cocktail e vini



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**.