



cocktails

Che cos'è l'Amor	10
<i>Aperol infuso con lamponi e hibiscus, Prosecco, cedrata Tassoni succo di lime.</i>	
Esotic Punch	10
<i>Rum mix (Wray & nephew white overproof & plantation 3 stars), Galliano Amaretto, Crème de banane, Fruit mix (ananas, arancia, arancia & pesca).</i>	
MET Paloma	10
<i>Espolòn Tequila Blanco, Aperitivo Americano Cocchi Rosa, agrumi (pompelmo rosa & lime), Sherbet di mele e aceto di mele, miele d'agave.</i>	

Saudade	10
<i>Cachaça Leblon aromatizzata al mango, Dry Curaçao, succo di lime, sciroppo al Tamarindo, fresh passion fruit.</i>	

Jonny Cash	10
<i>Brandy stravecchio Magna Mater infuso ai lamponi e mirtilli, Moonshine Platte valley, Chartreuse verde, Cordiale di pompelmo e Yuzo, Grapefruit bitters.</i>	

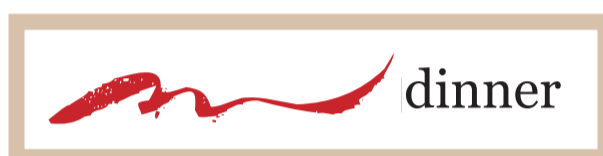
Marquinho Colada	10
<i>Gin mare, Cachaça thoquino, Centrifuga di ananas e rosmarino, sciroppo di cocco al cardamomo, lime, Molinari Bitters.</i>	

Cartel Mexicano	10
<i>Mezcal la puritita verda, Tequila Espolòn, St. Germain, lime, sciroppo d'agave, tabasco.</i>	

Moulin Rouge	10
<i>Gin Citadelle, Vermouth francese secco, Calvados, cetriolo, lime, St Germain.</i>	

Portofino	10
<i>Vodka Russian Standard, Galliano aperitivo, Lagavulin 16, Citrus mix (arancio & Yuzo), purea di fragola.</i>	

Jambo Jambo	10
<i>Bacardi 8, Liquore Strega, estratto di zenzero, succo di lime, miele millefiori, angostura e bitter.</i>	



antipasti

<i>Patanegra y pan tomato</i>	17
<i>Insalata di mare Met (polpo, seppie e gamberi)*</i>	16
<i>Gamberi* in tempura, guacamole piccante e cipolla rossa in agrodolce</i>	14
<i>Prosciutto e bufala dop</i>	12

<i>Pollo al vapore, mela golden e lattughino</i>	12
<i>Baccalà pastellato, pomodoro e crema alla robiola</i>	12
<i>Flan di zucchine romanesche, fonduta di ricotta e amaretti</i>	9

tartare e marinati

<i>Degustazione di tartare di mare (scampi, tonno, salmone)*</i>	18
<i>Tartare di salmone* e passion fruit</i>	16
<i>Tartare di tonno*, avocado e pomodoro confit</i>	16
<i>Tartare di filetto al coltello, uovo di quaglia e maionese alla senape</i>	15

insalate

<i>Met salad (gamberi*, mango, nocciole e misticanza)</i>	14
<i>Caesar salad (pollo, salsa caesar, bacon, pane e lattuga)</i>	12
<i>Spinacina (salmone marinato, spinacino, bacche di goji e yogurt)</i>	12

primi piatti

<i>Linguina aglio, olio e peperoncino su carpaccio di gambero* rosso</i>	18
<i>Tortello cacio e pepe, rapa rossa e crumble di pane alla salvia</i>	15
<i>Casareccia di kamut, zuccina romanesca e gamberi*</i>	14
<i>Spaghetto alle vongole veraci</i>	15
<i>Pasta alla checca Met</i>	11
<i>Pacchero, datterino fresco e basilico</i>	10

secondi

<i>Polpo*, patate, olive taggiasche e pinoli in vaso cottura</i>	18
<i>Filetto di rombo in crosta di pane, asparagi al vapore e maionese allo zafferano</i>	18
<i>Tagliata di tonno* al sesamo, spinaci piccanti e salsa teriyaki</i>	16
<i>Frittura di calamari* e gamberi* con salsa di passion fruit</i>	16
<i>Calamaro* alla griglia e pappà al pomodoro</i>	14
<i>Polpette di manzo, uvetta e pinoli in riduzione di brodo</i>	10
<i>Pescato del giorno alla griglia</i>	(etto) 6

dalla nostra griglia

carni e verdure cotte alla brace

L'appellativo inglese **"Dry Aged"**, indica il processo di frollatura a cui è sottoposta la carne, che attraverso una lenta e naturale asciugatura, perde circa il 20% di acqua con una conseguente concentrazione di sale. La carne assume così straordinarie proprietà organolettiche, risulta più aromatica, più tenera nonostante l'essiccazione e con una piacevole consistenza. Il colore al taglio è rosso scuro e la consistenza è compatta. In fase di cottura la carne risulta più saporita.

La **"Fioritura"** rappresenta invece una speciale selezione di carni che vengono scelte per la forte marezzatura. Questo grasso intramuscolare conferisce alla carne una straordinaria morbidezza ed un sapore pieno ed intenso.

<i>Fiorentina danese</i> (Fioritura , tagli da 800 gr. - 1 kg. - 1,2 kg. circa)	(etto) 5.50	<i>Costolette di Patanegra, patata americana e pannocchietta alla brace</i>	18
<i>Filetto di manzo danese patate novelle e burro Met</i>	24	<i>Scamone di agnello, puré e verdure in tempura</i> (agnello cotto a bassa temperatura)	16
<i>Costata di manzo senza osso e tuberi alla griglia</i> (costata danese Dry Aged 300 gr.)	22	<i>Suprema di pollo, mandarini cinesi e rucola</i> (pollo cotto a bassa temperatura)	14
<i>Tagliata di manzo, rucola, pachino, e scaglie di grana</i> (controfiletto danese Dry Aged 300 gr.)	22	<i>Suprema di pollo, avocado e salsa teriyaki</i> (pollo cotto a bassa temperatura)	14
		<i>Met burger servito con chips della casa</i> (fracosta di manzo danese 200 gr., pomodoro, formaggio e bacon croccante)	15

contorni

<i>Verdure di stagione alla griglia</i>	7	<i>Cicoria</i>	6
<i>Spinaci</i>	6	<i>Patate al forno</i>	6
<i>Broccoletti</i>	6	<i>Patate* fritte</i>	6

dolci, gelati, frutta

<i>Tiramisù vecchia ricetta</i>	7
<i>Sfera alla nocciola, riso soffiato e ganache al cioccolato</i>	7
<i>Lollipops</i> (raffaello, ferrero rocher, marshmallows)	9
<i>Tortino al cioccolato freddo e mousse al pistacchio</i>	8
<i>Pavlova, meringhe e frutti di bosco</i>	8
<i>Biscotto alle mandorle, cioccolato bianco alla cannella e mela caramellata</i>	7
<i>Gelati</i> (cioccolato, pistacchio, crema, frutti di bosco, fragola, nocciola)	6
<i>Tagliata di frutta esotica</i>	10
<i>Frutta di stagione</i>	6

"A tavola perdonerei chiunque.
Anche i miei parenti!"

Oscar Wilde

drink

<i>Acqua minerale</i>	3.5
<i>Soft drink in vetro</i> (200 cl.)	4
<i>Birra in bottiglia</i>	6
<i>Caffè</i>	3
<i>Pane ed altro</i> (per persona)	3