

antipasti

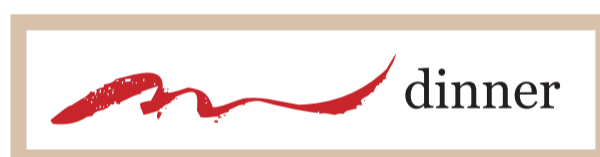
<i>Burratina di Andria (125 gr.) e crema alle cime di rapa</i>	10	<i>Polenta croccante, fonduta di parmigiano e funghi saltati</i>	10
<i>Paleta di Patanegra y tomato</i>	15	<i>Parmigiana di melanzane e mozzarella di bufala campana</i>	10
<i>Prosciutto di Parma e mozzarella di bufala campana dop (125 gr.)</i>	12	<i>Flan di zucca con fonduta di ricotta e amaretti</i>	10
<i>Pane croccante, burro "met" e alici del Cantabrico</i>	15	<i>Gamberi* in tempura, guava in salsa "aji amarillo"</i>	14

tartare e marinati

<i>Tartare di salmone e passion fruit</i>	16
<i>Tartare di tonno, avocado e pomodorini confit</i>	16
<i>Tartare di manzo, pizza e fichi</i>	14

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 (spinacini, noci, camembert e pere)</i>	12



primi piatti

<i>Linguine aglio olio e peperoncino su carpaccio di gamberi* rossi</i>	18
<i>Gnocchetti di grano arso, pomodorini infornati e guancialetto croccante</i>	11
<i>Risotto alla crema di scampi della Baia di Porcupine</i>	14
<i>Tonnarelli cacio e pepe (pecorino romano dop "crosta nera")</i>	10
<i>Ravioli al magro di vitello e tartufo nero</i>	15
<i>Casarecce di kamut allo scoglio</i>	13

secondi piatti

<i>Straccetti di manzo, rucola e grana</i>	12
<i>Polpette alla messinese</i>	12
<i>Tagliata di tonno al sesamo, spinaci piccanti e salsa teriyaki</i>	18
<i>Salmone in crosta di zenzero e vellutata di patate al nero di seppia</i>	15
<i>Polpo rosticcato, pappardelle al pomodoro e olio al basilico</i>	16
<i>Pescato del giorno</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> (etto) 5.50 (Fioritura , tagli da 600 gr. - 800 gr. - 1 kg. circa)		<i>Costata di manzo texano senza osso</i> (300 gr.)	35
<i>Tagliata di manzo, porcini* e olio al rosmarino</i> 20 (controfiletto danese Dry Aged 300 gr.)		<i>Costata di manzetta prussiana con osso</i> (550 gr.)	25
<i>Costata di manzo senza osso</i> 22 (costata danese Dry Aged 300 gr.)		<i>Suprema di pollo, avocado e salsa teriyaki</i> 14 (pollo cotto a bassa temperatura)	
<i>Filetto di manzo danese, salsa al Barolo e patate novelle</i> 24		<i>Tagliata di agnello inglese, tempura di carciofi e purè</i> 16 (agnello cotto a bassa temperatura)	

hamburger

<i>Met burger</i> (fracosta di manzo danese 200 gr., pomodoro, formaggio e bacon croccante)	15
<i>Salmon burger</i> (salmone, tzatziki, iceberg pomodoro, avocado)	16
<i>Veg burger</i> (ceci, sesamo, pomodoro, formaggio)	14

contorni

<i>Verdure del giorno alla griglia</i> 7	<i>Patatine fritte</i> 6
<i>Patate al forno</i> 6	<i>Purè al nero di seppia</i> 6
<i>Broccoletti, spinaci, cicoria</i> 6	<i>Purè di patate</i> 6

dolci, gelati, frutta

<i>Sfera alla nocciola, riso soffiato e cioccolato fuso</i> 7	
<i>Tiramisù "met"</i> 7	
<i>Sbriciolata di sfoglia e diplomatica</i> 7	
<i>Tortino al cioccolato "Valrhona Guanaja 70%"</i> 7	
<i>Millefoglie ricotta, fichi e Porto</i> 8	
<i>Crumble di pere e gelato al Calvados</i> 7	
<i>Semifreddo alle castagne, ganache al cioccolato e noci</i> 7	
<i>Dolci della credenza</i> 7	
<i>Tagliata di frutta di stagione ed esotica</i> 10	
<i>Frutta di stagione</i> (ananas, melone, kiwi) 5	
<i>Gelato</i> (cioccolato, nocciola, crema, limone, pistacchio, fragola) 6	

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

Oscar Wilde

drink

<i>Pane ed altro</i> (per persona)	2
<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