

imago

PRIMAVERA – ESTATE 2024

«NON GUARDIAMO MAI AL PASSATO
PERCHÉ CI DISTRAE DAL PRESENTE E IL
NOSTRO OBIETTIVO È IL FUTURO»

ROBERTO E. WIRTH



l. prisma
"concetto spaziale" | + | - XYZZA
ATTESE

EXECUTIVE CHEF ANDREA ANTONINI

imago

PROJECT ||

LABORATORIO CREATIVO 2024

€ 210

(BEVANDE ESCLUSE)



CLASSIC

SELEZIONE DELLE PRECEDENTI STAGIONI

€ 210

(BEVANDE ESCLUSE)

ENTRAMBI I MENU SONO PENSATI PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO

PROJECT ||

ACETOSELLA, FRAGOLINE E MANDORLE

PISELLI E CAVIALE

CETRIOLO DI MARE IN SALSA VERDE

AGNELLO, "LATTE MATERNO" E FIENO

PANE, "MIELE" E BURRO SALATO

RAVIOLO, LIEVITI, PATATE E CIPOLLE

"PASTA, BURRO E PARMIGIANO", CEDRO E POLLINE

BRANZINO IN PORCHETTA

MANZO ALBICOCCHIE E SENAPE

FIORI E FIORI

ANGURIA, MANDORLE E OLIVE

CLASSIC

BARBABIETOLA, PANNA ACIDA E CAVIALE

MANZO CRUDO GAROFOLATO

SCAMPO AL PEPE VERDE

"NIGIRI" DI TONNO

PANE, "MIELE" E BURRO SALATO

CALAMARO ALLA MILANESE

GNOCCHI AL RAGÙ

PEZZOGNA ALLA CACCIATORA

AGNELLO, MIELE, PATATE E SALSIA BERNESE AL ROSMARINO

PESCA E AMARETTO

PINETA

FORMAGGI

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI
UN VIAGGIO TRA I DIVERSI SAPORI,
LE CONSISTENZE E LE STAGIONATURE
CHE ESPRIMONO L'UNICITÀ DEI TERRITORI
DELLA PENISOLA ITALIANA

€ 45

CARTA DEI VINI

PER ABBINARE AL MEGLIO VINO E BOLLICINE AL MENU
NON ESITATE A CHIEDERE CONSIGLIO AL NOSTRO SOMMELIER

SELEZIONE VINI A CURA DI ALESSIO BRICOLI

imàgo

PRIMAVERA - ESTATE 2024



EXECUTIVE CHEF ANDREA ANTONINI

MENU ESEGUITO IN COLLABORAZIONE CON
RICCARDO ROMOLO – LUCA VILLA – ANDREA CARBONARO
(CHEF DI CUCINA – PASTICCERE – JUNIOR SOUS CHEF)

ROMA
HASSLER
STAIRWAY TO HEAVEN