

MEJA

lounge-bistrot

*“La tradizione non è tale
se non viene continuamente messa in
discussione.”*

*Il nostro progetto nasce proprio da
questo concetto:
mantenere le radici della cultura gastronomica
del territorio senza mai darle per scontate.*

*Ricerca, audacia e passione
sono la base del Meja.*

Menù degustazione

Un percorso per guidarvi alla scoperta della nostra cucina

BON BON RICOTTA E ORTICA (3,7)

-

ASPARAGI E UOVA (3,12)

-

CEFALO, CLEMENTINA E ARANCIA (4,12)

-

PAPPARDELLE AL CAVOLFIORE E TAMARINDO (1,3,7,10)

-

ANATRA, AGRETTI E I FUNGHI DI LICIA (7,9)

-

SPUMA DI YOGURT E KARKADÉ (7)

-

PANE E LATTE (1)

60€

ABBINAMENTO VINI

30€

Il menù si intende per l'intero tavolo
Coperto e bevande escluse

Per intolleranze e allergie rivolgetevi al nostro staff che saprà consigliarvi al meglio.

Antipasti

Ombrina ⁽⁴⁾	
Cruda con brodo di aglio orsino e olio ai fiori di mandorlo	14€
Battuta di Pezzata Rossa ⁽¹²⁾	
Marinata ai frutti rossi, mela, cren e chips di polenta	16€
Asparagi ^(3,12)	
Bianchi, Verdi, Bruscardoli e l'uovo della Fattoria Sant'Eliseo	16€

Primi

Spaghettoni e canocchie ^(1,3,4,7)	
La sua bisque, taralli e finocchietto	16€
Ravioli fatti in casa ^(1,3,7,9,12)	
Ripieni di capriolo e brodo di patate arrosto	18€
Gnocco di grano arso ^(1,3,7)	
Cime di rapa, albicocche preservate e pecorino	16€

Secondi

Dentice ^(4,12)	
In olio cottura, salsa di peperoni, patata dolce e leche de tigre	26€
Paletta di Manzo ^(1,9)	
Della Macelleria Bonelli, salsa di fragole e tarassaco	26€
Finocchio ⁽⁹⁾	
Glassato al miele di Borgnano, spuma di mela e riduzione di topinambur	18€

Dolci

Tartelletta alle fragole ^(1,3,7)	
Cre moso al limone e meringa fiammeggiata	8€
Mousse di cioccolato bianco e lavanda ^(3,7)	
Meringa alla liquirizia e kumquat candito	8€
La selezione di Formaggi ⁽⁷⁾	12€

Coperto 3€

LISTA ALLERGENI:

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante l'abbattimento rapido della temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04

La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desidera.