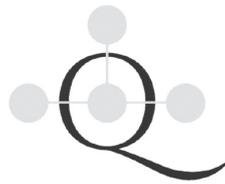


L'esperienza Quantistica Q-ratium

ideata dallo chef Agostino Sala

Ogni alimento non è solo materia è anche **informazione vibrazionale**.
Le più recenti ricerche in biofisica e nutrizione quantistica dimostrano che
ogni ingrediente emette una propria **frequenza elettromagnetica**,
strettamente legata alla struttura molecolare e al suo contenuto energetico.

In natura tutto vibra. Anche il cibo!



La **firma vibrazionale** è l'insieme unico di frequenze elettromagnetiche
che un oggetto, una sostanza o un essere vivente emette
in base alla sua struttura fisica, chimica ed energetica.

**La sua composizione molecolare riflette il modo in cui è stato coltivato,
conservato, cucinato, e persino l'intenzione con cui è stato preparato.**

In questo contesto, il cibo diventa un ponte tra corpo e coscienza

Lo chef vi ringrazia per l'attenzione e
Vi invita a lasciarvi guidare nell'esperienza quantistica alimentare.

Fidatevi del vostro istinto!

BUON APPETITO

Menù Quantistico Vegetariano

Minimo per 2 persone
per persona € 90

Caponata di verdure in agrodolce con mandorle e pere € 30

Asparagi croccanti con uovo di galline Livornesi e bottarga veg € 30

Tajarin 30 tuorli con tartufo nero e spugnole € 40

Tempura di verdure con salsa okonomiyaki € 30

Pre-dessert

Dessert a scelta € 16

Menù Quantistico Lago

Minimo per 2 persone
per persona € 100

Acqua dolce, agrodolce di peperoni, zenzero e lemon-grass € 30

Il lago si fa in tre € 40

Tartar di trota con salsa al rafano

Coregone affumicato con mirtilli di montagna e salsa di mele

Anguilla marinata al curry con chutney di pera Maderna

Risotto Razza 77 mantecato al latticello con pescato di lago al timo € 35

Tonnato 2.0

Fassone tiepido con tonnato di katsuobushi e cialda di cucunci € 40

Pre-dessert

Dessert a scelta € 16

Menù Quantistico Mare

Minimo per 2 persone
per persona € 120

Tartar di aguglia imperiale con cetriolo e rafano € 40

Insalata di ricciola con pomodorini confit, capperi,
lime e stracciatella di latte vaccino € 40

Ravioli del Plin di scampi in purezza, con burro aromatico € 40

Rombo chiodato allo zafferano aquilano
con cipolle caramellate e patate viola € 50

Pre-dessert

Dessert a scelta € 16

Menù Quantistico Classico

Minimo per 2 persone
per persona € 130

Il nostro salmone affumicato con pane al carbone vegetale,
acqua di mare e salsa rafano € 40

Paté Maison con brioche di lievito madre e confettura di rose € 40

Ravioli di fassone stufato al tartufo nero € 40

Tourne dos Rossini € 60

Pre-dessert

Dessert a scelta € 16

Dessert Quantistici

Centanni di zabaione

Zabaione caldo al marsala superiore
con gelato alla vaniglia e frutto della passione

Palla di neve

Fior di latte al cardamomo, meringa e polline
con estratto di rosmarino

Spumone di ricotta

con canditi di arance e coulisse di amarene

Tiramisù cremoso

con granita al caffè e panna montata

Gelato alla vaniglia del Madagascar

con croccante alle nocciole

Sorbetto di uva fragola

con meringa

Dessert € 16

Gelato o sorbetto € 14

Selezione di formaggi italiani € 20

Vi preghiamo di comunicare le proprie allergie e frequenze sgradite.

Per l'elenco degli allergeni contenuti nelle portate chiedere al personale di sala.

Si informa la gentile clientela che i pesci sono da noi sottoposti al congelamento con abbattitore di temperatura come è richiesto per il trattamento dei pesci crudi, Legge 8-11-2012.