

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg- UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

- 1 Cereali contenenti glutine e e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di pesce
- 7 Latte e prodotti a base di latte
- 8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Benvenuti da RAW.

La nostra cucina nasce dalla materia prima: elemento vivo, portavoce di storie e stagionalità.

Ogni piatto è un invito a riscoprire sapori familiari in forme diverse.

Tradizione e stagione sono il nostro punto di partenza.

Attingiamo alla memoria delle nostre radici per rileggerle attraverso accostamenti essenziali e contemporanei, dove la tecnica è al servizio del gusto e l'ingrediente resta protagonista.

Uovo Tuorlo, spuma al pecorino, guanciale, pane al pepe [1,3,7]	22,00
Caponata Melanzana alla brace, pinoli, uvetta, sedano e menta [6,9]	20,00
Panzanella Datterini, melone, cetrioli e gelato al pane [1]	20,00
Crudo di Manzo Straccetti crudi di manzo, passata di fragole, origano, capperi, olive	22,00
Linguine Peperone, lime, latte di cocco, granchio blu, provolone [1,2,3,4,7]	28,00
Paccheri Petto di piccione, prosciutto crudo, salvia, mela verde [1,7]	30,00
Tagliata Taglio di manzo, aceto balsamico tradizionale, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse rucola e pomodorino del Piennolo	34,00
Capesante Alla piastra, zucchine, salsa agrodolce agli agrumi e basilico [2,4,14]	32,00
Mango Sorbetto al mango, cremoso allo yogurt, miele al pino mugo [1,7]	12,00
Tiramisù Biscuit alla panna, crema al mascarpone, caffè [1,3,7]	12,00
Charlotte Sorbetto pesca tabacchiera e spumante, verbena, cremoso alle mandorle [1,3,7,8]	12,00

MENU RAW
Uovo Tuorlo, spuma al pecorino, guanciale, pane al pepe
Linguine Peperone, lime, latte di cocco, granchio blu, provolone
Tagliata Taglio di manzo, aceto balsamico tradizionale, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, rucola e pomodorino del Pienn
Tiramisù Biscuit alla panna, crema al mascarpone, caffè
60,00 Abbinamento vini 35,00

MENU CARPE DIEM
Pizzaiola Peperone, passata di fragole, origano, capperi e olive
Nerano Zucchina gialla trombetta e scura, provolone piccante.[7]
Caponata Melanzana alla brace, pinoli, uvetta, sedano e menta
Panzanella Datterini, melone, cetrioli e gelato al pane

Charlotte Sorbetto pesca tabacchiera e spumante, verbena, cremoso alle mandorle
60,00 Abbinamento vini 40,00

MENU LIBERA-MENTE
un percorso di 7 portate a mano libera dello Chef per raccontarvi RAW
un’unica filosofia, interpretata anche in chiave
interamente vegetale
75,00 Abbinamento vini 40,00