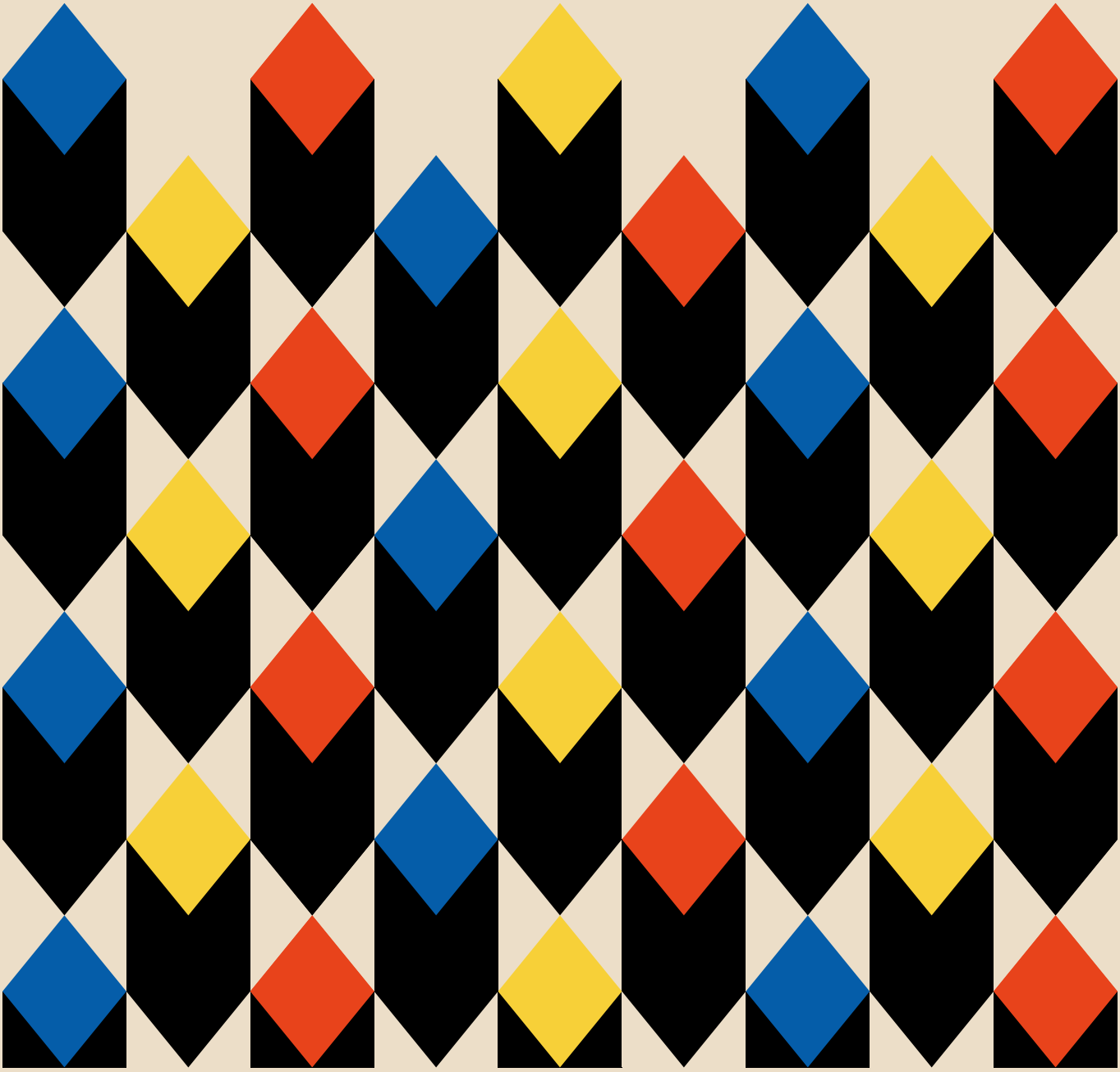
rombo

FUTURA

MENU

N°3



La cucina è una voce
che si ispira
alla bellezza.

Dedichiamo questo menu a chi resiste alle brutture
del mondo, trasformandole in voce, in ogni gesto
e forma, l'arte più potente che conosciamo.

CANTARÉ,
Mannarino

bauhaus

rombo

Il rombo, geometria che segna equilibrio tra terra e cielo, dove gli opposti si sfiorano e si trasformano.

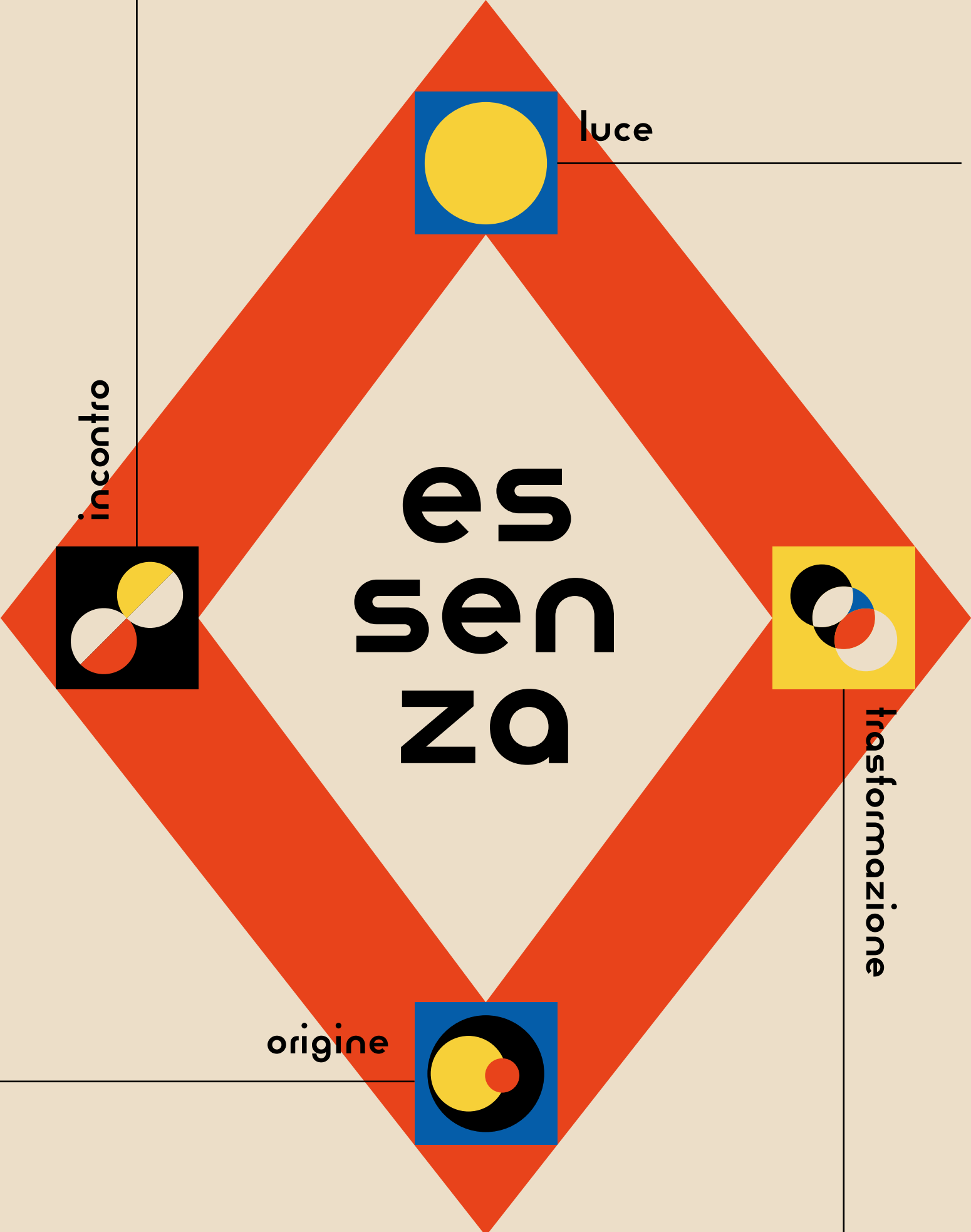
arte della semplicità e dell'ordine, ispira lo stile del menu, linee nitide e tratti armonici. In cucina, questi elementi si fondono: tratti precisi, contrasti apparenti, piatti leggibili e armoniosi. Non cercano sorpresa, ma vogliono rievocare o restare nella memoria, componendo un sapore nuovo o richiamando un frammento del passato.

Il terzo menù di Futura ambisce a dare a ogni portata il proprio spazio, la propria armonia, componendo un insieme coerente e riconoscibile.

The rhombus, a balance between earth and sky, where opposites touch and transform.
The Bauhaus, the art of simplicity and order, inspires the menu's style, with clean lines and harmonious strokes. In the kitchen, these elements merge: precise lines, apparent contrasts, dishes that are readable and harmonious. They do not seek surprise, but aim to linger or be recalled in memory, composing a new flavor or evoking a fragment of the past.
"Rombo" aspires to give each course its own space and harmony, creating a coherent and recognizable.

menu

Pane di Luca Pezzetta 1-8-11 *Bread by Luca Pezzetta*	3
Pane di Luca Pezzetta, burro affumicato e olio Flaminio 1-8-11-7 *Bread by Luca Pezzetta, smoked butter and Flaminio oil*	5
Animella brasata, giardiniera di radici, vermouth rosso 1, 7, 10 *Braised sweetbreads, root vegetable giardiniera, red Vermouth*	18
Spuma di polenta bianca, cavolo nero, yogurt di Mandorla, aghi di Pino 1, 7, 8 *White polenta foam, black cabbage, almond yogurt, pine needles*	17
Arrosticino crudocotto: tartare di pecora con glassa "Canaletta" di ossa, fumo e carboni, erbe amare 10 *Crudocotto skewer: sheep tartare with "Canaletta" bone glaze, smoke and charcoal*	18
Raviolo ripieno di trippa, brodo di sedano rapa, limone 1, 7 *Raviolo filled with tripe, celeriac broth, lemon*	20
Pappardelle con fondo di midollo, carciofi e caffè verde 1 *Pappardelle with marrow stock, artichokes, green coffee*	21
Gnocchi con ristretto di cicale di mare, verza, pecorino e finocchietto 1, 4, 7 *Gnocchi with sea cicada reduction, savoy cabbage, pecorino, fennel*	20
Polpetta di cavolfiore affumicato, miso, pickle di pastinaca 1, 6, 7 *Smoked cauliflower meatball, miso, pickled parsnip*	17
Guancia, thé nero, alici, puntarelle 1, 4 *Beef cheek, black tea, anchovies, puntarelle*	27
Triglia, maionese di tonno e la sua tartare piccante, mandarino 3, 4 *Red mullet, tuna mayonnaise and its spicy tartare, mandarin*	28
NON tre cioccolati: tre fegati (di vitello, fois gras, fegatini di pollo), ratafia, nocciola 7, 8 *NOT a Three Chocolates: three Livers (Veal, Foie Gras, Chicken livers), ratafia, hazelnut*	12
Tartelletta 3C: crema di castagne, crema di caffè, cardamomo e pepe lungo 1, 3, 7 *3C Tartlet: chestnut cream, coffee cream, cardamom and long pepper*	10
Pannacotta di latte di capra, polline di finocchietto selvatico e olio Flaminio 7 *Goat milk panna cotta, fennel pollen, Flaminio oil*	8
COPERTO *SERVICE*	2


luce
incontro
es
sen
za
trasformazione
origine

bevande

ACQUA 1LT MICROFILTRATA	2,5
ACQUA PANNA 0.5	3,5
SAN PELLEGRINO 0.5	3,5

SOFT DRINK

Coca Cola	4
Coca Cola Zero	4
Kombucha Thè Nero o Limone	7

COCKTAIL

Negroni e Family	10
I fratelli Spritz	8

BIRRE
La selezione "FINAMORE" da 75 cl

Allegra Chiara (Saison)	20
Terra Ambrata doppio maleto (English Pale Ale)	20
Camilla Chiara Doppio Malto (White IPA	20

AMARI E DISTILLATI

Distillati	7
Distillati Premium	10
Amari	6
Amari Premium	9

T | 06 01903498

E | INFO@RISTORANTEFUTURA.COM

W | www.ristorantefutura.com