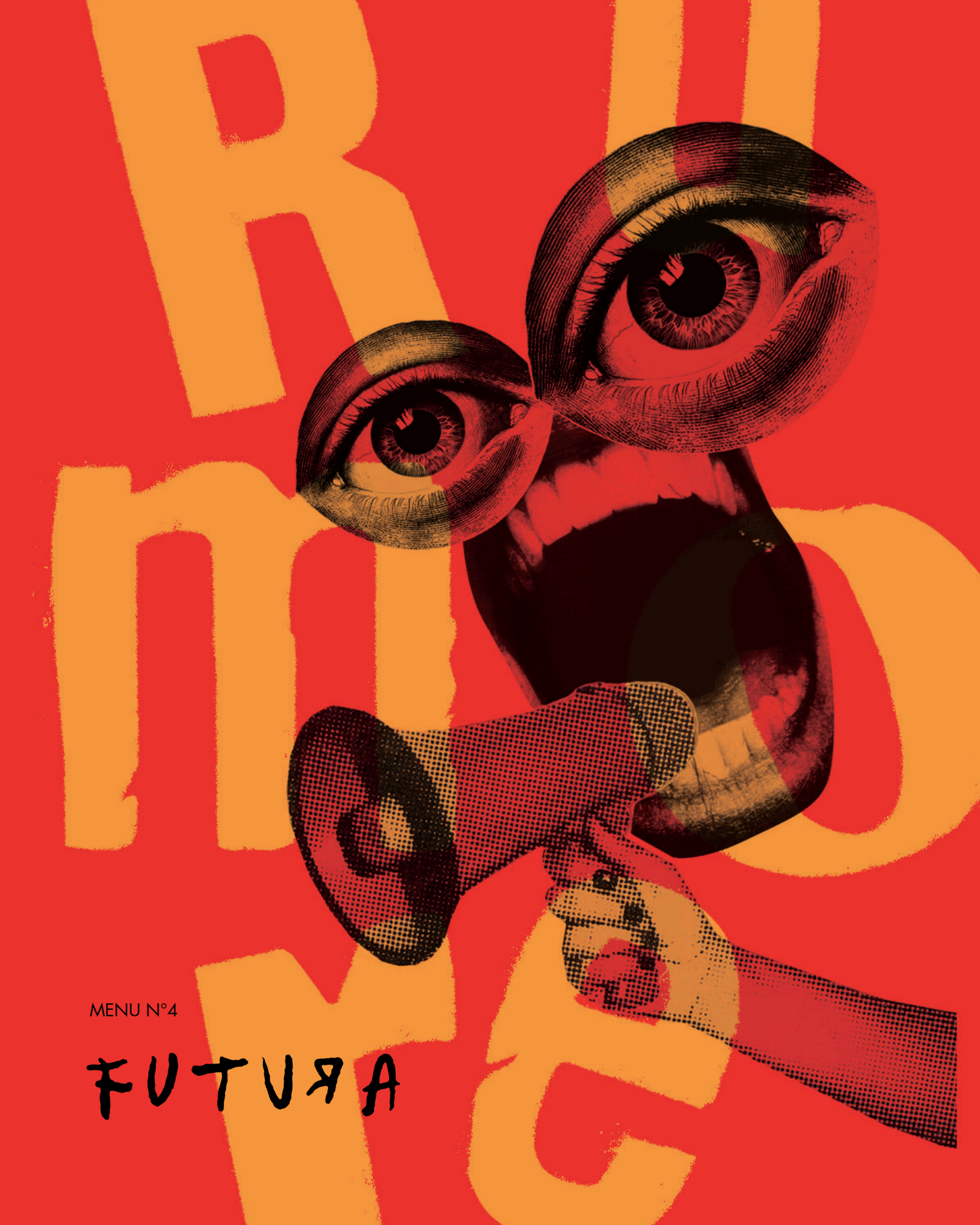




MENU N°4

FUTURA

Il Quarto Grido di Futura.

**Un anno di vita non si festeggia. Si urla.
Futura spegne la sua prima candelina alzando
il volume al massimo.**

**Rumore è l'energia che spacca il silenzio: è il
battito della cucina, lo schianto dei calici,
la passione che non sa stare composta.**



**Dopo tre capitoli, questo è il nostro manifesto
elettrico. Niente sottofondo, solo intensità
pura. Abbiamo fatto rumore per un anno
intero, ora abbiamo appena iniziato a gridare.
Mettetevi comodi.
Fate Rumore**

**Il Rumore è l'elemento
che non dovrebbe esserci
e proprio per questo**

È Rivelata.

È ciò che interrompe

**È ciò che rompe
il senso comune.**

**È un'interferenza
che apre nuove possibilità,
un sapore fuori posto
che diventa protagonista.**

Questo menu
è un invito
a pensare
con la bocca,
a sentire
con gli occhi,
a gustare con
l'immaginazione.

menu

Pagnottella Monticiana - Forno Milvio x Futura 1	4
<i>Bread "Monticiano"</i>	
Pagnottella Monticiana, burro affumicato e olio Flaminio 1-7	6
<i>Bread, smoked butter, Flaminio Oil</i>	
Animella, salsa d'ostrica, beurre blanc al sakè e asparagi 1-4-7	19
<i>Sweetbread, oyster sauce, sake beurre blanc and asparagus</i>	
Lingua bagnata con fondo di tonno al basilico, salsa olandese e ribes 3-4-6-7	18
<i>Glazed tongue with basil tuna sauce, hollandaise sauce and currants</i>	
Tartare di pecora affumicata al tabacco, yogurt, miele al limone e fava di cacao 7	18
<i>Tobacco-smoked sheep tartare, yogurt, honey lemon and cocoa beans</i>	
Cracker di crema pasticcera salata frita, porri caramellati e tamarindo 1-3-7	17
<i>Fried salted custard crackers, caramelized leeks and tamarind</i>	
Bottoni di ortica, brodo di pollo e the verde affumicato 1-3-6-7	20
<i>Ravioli buttons, chicken broth and smoked green tea</i>	
Crema di riso, chili di lumaca e cacao amaro 7	20
<i>Rice cream, chili snails and bitter cocoa</i>	
Gnocco arrosto al pomodoro, pomodoro, pomodoro e aglio in agrodolce 1	17
<i>Roasted gnocchi with tomatoes, tomatoes, tomatoes and sweet and sour garlic</i>	
Filetto di gallinella crudo e cotto, curry verde piccante e ravanelli 4	27
<i>Fillets of gurnard, raw and cooked, green spicy curry and radishes</i>	
Guancia di manzo, crema di fegato e noccioline, pomodoro verde 8	28
<i>Beef cheek, liver and nuts cream, green tomato</i>	
Crocchetta di fave e pecorino con mandorla e jus 1-3-7	18
<i>Fava bean, pecorino cheese, almond and jus meatballs</i>	
Non 3 Cioccolati, ma tre fegati; riduzione di Ratafià e biscotto alla nocciola 7-8	12
<i>NOT three Chocolates, but tree livers; a new version of the famous "Three Chocolate Mousse"</i>	
Pannacotta di latte di capra, polline di finocchietto selvatico e Olio Flaminio 7	8
<i>Goat milk panna cotta, fennel pollen and Flaminio oil</i>	
Tartelletta con marmellata di kiwi e salvia e cremoso all'Habanero 1-3-7	8
<i>Tartlet with kiwi and sage jam and Habanero cream</i>	
SERVIZIO	2

7-14
7-15
7-16
7-17

2
5
8
10
3
4
5
6

60
44
33.3
50
73

ing the interval intervals



7-20 11
7-27 12
18

7-28
7-29

7-30
7-31
$$\begin{array}{rcl} \mathcal{S}_- & 1 \\ \mathcal{S}_- & 2 \\ \mathcal{S}_- & 3 \end{array}$$
$$\begin{array}{r} 8-5 \\ 8-6 \\ 8-7 \end{array}$$
 $\infty - \infty$ 8-10
8-12

No. 22

Book 1

100-

COOP-

cook

COOK COOK YOO

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
---------------	---

È tempo di cucinare come si sogna.

Di servire
come si scrive poesia.

La CREATIVITÀ non ha limiti

Di mangiare come si ride.



T 06 01903498

e INFO@RISTORANTEFUTURA.COM

W www.ristorantefutura.com