

Amore al primo morso

PANE DI COCA CON POMODORO
E OLIO VERGINE D'OLIVA
2,90€  

PROSCIUTTO IBERICO 100% DI GHIANDA,
TAGLIATO A COLTELLO (60 g)
15,50€

INSALATA RUSSA DI STAGIONE CON VENTRESCA
DI TONNO
7,00€    

INSALATA DI POLLO CROCCANTE CON CREMA DI
FORMAGGIO, PERE E VINAIGRETTE ALLE NOCCIOLE
10,70€    

ESCALIVADA DI MELANZANA CON PORCINI GRIGLIATI,
RIDUZIONE DI DASHI E GERMOGLI DI WASABI (VEGANO)
10,70€   

PATATA RUSTICHE E SALSA BRAVA SEASON
6,70€  

CROCCHETTE DI POLLO ARROSTO ALLE ERBE
8,00€    

BOMBA DI L'EIXAMPLE CON CREMA ALL'AGLIO NERO
E EMULSIONE DICHIPOTLE (VEGANO)
6,70€    

UOVA STRAPAZZATE CON FUNGHI DI STAGIONE,
PATATINE E SALE DI PROSCIUTTO
10,40€ 

SUCCOSA FRITTATA APERTA DI GAMBERI ROSSI MICUITA
E SUA EMULSIONE
11,00€  

PANINO MAIORCHINO CON INSALATA DI FINOCCHI E
GRANNY SMITH (VEGANO)
11,00€    

TARTARA DI MANZANO BIOLOGICHE SEASON CON
BURRO AFFUMICATO
15,80€       

Rice Rice baby

**Prezzo a persona*

RISOTTO CREMOSO AI GAMBERI E SUO CARPACCIO
15,00€    

RISOTTO CARNAROLI ALLA ZUCCA E PORCINI
(VEGANO)
16,00€  

PAELLA DI PESCE CON SEPIE, COZZE,
SCAMPI E GAMBERI ROSSI
18,70€    

RISOTTO IN BRODO ALL'ASTICE SEASON
29,00€    

Goditi una seconda possibilità e sprecala come la prima

HEURA ALL'ARANCIA CON PATATE DOLCI E CIPOLLOTTO
(VEGANO)
12,80€   

POLLO A BASSA TEMPERATURA CON CREMA DI MAIS
DOLCE, BANANA E DEMI-GLACE DI POLLO AL LIME
13,00€  

CANNELLONE DI PULARDA TARTUFATA CON DELICATA
BESCIAMELLA DI FORMAGGIO GRATINATA
11,90€    

CAPESANTE ALLA GRIGLIA SU LETTO DI SALSA TERIYAKI,
EDAMAME E CARMELLO DI OLIVE KALAMATA
16,00€     

POLPO STUFATO CON KIMCHI AL CIOCCOLATO
E SALSA CREMOSA DI SEDANO RAPA
14,00€     

TACOS DI PULLED PORK CON EMULSIONE
DI AVOCADO E PICO DE GALLO
11,70€    

TACOS PICCANTI CON EMULSIONE DI AVOCADO
E PICO DE GALLO (VEGANO)
11,70€    

HAMBURGER DI CODA DI TORO IN PAN BRIOCHE CON
FORMAGGIO IDIAZABAL E RIDUZIONE DI VINI PORTO
13,70€    

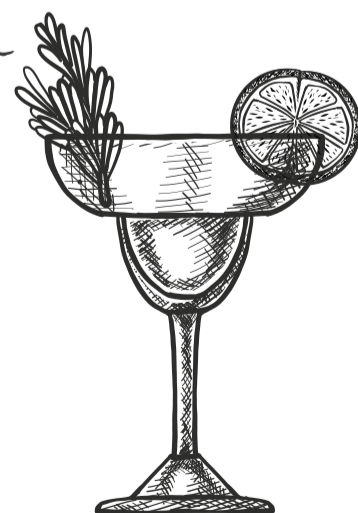
CERVO CON COTTURA FINALE ALLA PIASTRA CON
DEMI-GLACE DI JÄGERMEISTER E PANE A SFOGLIA
17,00€    

TONNO PINNA BLU BALFEGÓ IN MARMITAKO SEASON
19,50€     

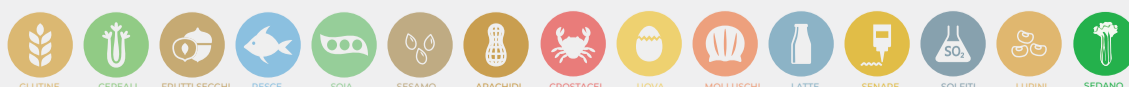
CONTROFILETTO DI BOVINO FRISONA CON PATATE
ARRUGÁS ED ESCALIVADA DI PEPPERONI
(SALSA A SCELTA, MOJO VERDE, HARISSA, ALLIOLI
ALL'AGLIO CONFIT)
29,00€

Facciamo cocktail

I nostri maestri del cocktail hanno creato per Season uno straordinario assortimento di cocktail di ispirazione classica con un tocco d'autore.



Questo locale dispone di una **carta di allergeni**



Finale con amore

TARTUFI DI CIOCCOLATO NERO
CON COULIS DI MELOGRANO

7,00€ ⓘ

TORRIJA CON CREMA BAILEYS
E MOUSSELINE ALLA VANIGLIA

7,00€ 🌱🍷🍷🍷🍷🍷

CHEESECAKE CON CIOCCOLATO
BIANCO, YUZU E FRUTTI ROSSI

7,50€ 🌱🍷🍷🍷🍷🍷

SFOGLIA AL CIOCCOLATO CON
CAMELLO SALATO E NOCCIOLE

7,50€ 🌱🍷🍷🍷🍷🍷

BUDINO ALLA VANIGLIA ECO DEL
MADAGASCAR CON SORBETTO DI
MANGO E PAN DI SPAGNA ALLA
PANNA 7,50€ 🍷🍷🍷🍷🍷

TEXTURE DI BARBABIETOLA CON
SORBETTO GRANNY SMITH VEGANO

7,50€ 🌱

GELATO AL MOJITO (ALCOLICO)

VEGANO

6,50€

GELATO AL KEFIR E LIME

6,50€ ⓘ

GELATO AL PISTACCHIO SMERALDO

6,50€ ⓘ

Facciamo cocktail

I nostri maestri del
cocktail hanno creato
per Season uno
straordinario
assortimento di cocktail
di ispirazione classica
con un tocco d'autore.



Questo locale dispone di una **carta di allergeni**



GLUTINE



CEREALI



FRUTTI SECCHI



PESCE



SOIA



SESAMO



ARACHIDI



CROSTACEI



UOVA



MOLLUSCHI



LATTE



SENAPE



SOLFITI



LUPINI



SEDANO