

ARGOT --- PRATI

LA NOSTRA PROPOSTA È IL MODO IN CUI INTERPRETIAMO IL CIBO E CON IL QUALE CI
RELAZIONIAMO. LA SINTESI DI CIÒ IN CUI CREDIAMO.

ROMPENDO GLI SCHEMI. RACCONTIAMO LA NOSTRA CUCINA SENZA STEREOTIPI O
NOMENCLATURE. PERCHÉ OGNI PIATTO HA UNA SUA DIMENSIONE INDIPENDENTE.

SIETE LIBERI DI GUSTARE LE NOSTRE PORTATE COME DESIDERATE O COME VI SENTITE
PIÙ INCURIOSITI. SENZA ALCUN ORDINE PRESTABILITO.

IL NOSTRO DESIDERIO. SENZA ALCUNA PRESUNZIONE. È PORTARE IL CONCETTO DI
GOURMET LONTANO DA UN CONTESTO E UN'IDEA SELETTIVA. MA SEMPLICEMENTE
QUALE RICERCA DEL GUSTO E SPERIMENTAZIONE DI SAPORI NUOVI.
SOSTENIBILI E ACCESSIBILI A TUTTI.

PER QUESTO MOTIVO TUTTI I PIATTI HANNO UN COSTO DI €10
UNICO E UGUALE PER TUTTI.

DIVERTITEVI!



ARGOT
PRATI

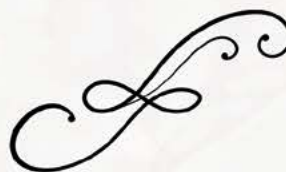
 **MENÙ** 
DEGUSTAZIONE

PERCORSO AD OCCHI CHIUSI

SCELTA DELLO CHEF

5 PORTATE

€ 50



PERCORSO AD OCCHI CHIUSI

SCELTA DELLO CHEF

7 PORTATE

€ 70



ARGOT PRATI

OSTRICA FRITTA / SPECK / VERZA / MAYO GIAPPONESE

TONNO PASTRAMI / SALSA ROMESCO / PICKLES / CONDIMENTO ALLE ERBE

ZUCCA VIOLINA / GORGONZOLA / MOSTARDA DI CREMONA / MISTICANZA

INDIVIA ARROSTO / CIPOLLE SAOR / AGLIO NERO / MANDARINO

TRIPPA / PESTO TRAPANESE / MENTA / PECORINO

SPUMA DI PATATE AFFUMICATE / RAGÙ / ALLORO

LINGUA / SALSA VERDE / COZZE MARINATE / BOUQUET

PASTA AL FUMO / CAVOLO "NERO" / SEPPIA / LIME / PECORINO

RISOTTO / CAVOLFIORI FERMENTATI / CAPPERI / LIQUIRIZIA

RUOTE / RISTRETTO DI POMODORO / RICOTTA SALATA / BASILICO

PESCATO / BEURRE BLANC AL VERMOUTH / PERE / CAVOLETTI DI BRUXELLES

QUAGLIA BBQ / STRACCHINO / PIMIENTO DEL PIQUILLO / NDUJA

CONIGLIO FARCITO / KIMCHI DI INDIVIA / SARDE / UOVO DI QUAGLIA / MARSALA

SPUMA DI PASTINACA / CAFFÈ / BLACK LIME / ANISETTA

DACQUOISE / FAVA TONKA / LITCHI / LIQUIRIZIA / VERMOUTH

PERE POCHÈ / CIOCCOLATO / TABACCO / CHINOTTO / IPA

PANE €3

* IL PREZZO DI OGNI PORTATA È € 10.

** SI CONSIGLIA UN ORDINE MINIMO DI 3 PORTATE

*** PER NUMERI SUPERIORI ALLE 8 PERSONE IL MENÙ SARÀ UGUALE PER TUTTO IL TAVOLO.

**** PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA DAL PERSONALE IN SERVIZIO

ARGOT PRATI

BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA	3
ACQUA PANNA	4
ACQUA SANPELLEGRINO	4
SODATI	6
BIRRA 0.2	5
BIRRA 0.4	7
AMARI	8
DISTILLATI A PARTIRE DA	10
THÈ ED INFUSI DAMMAN FRÈRES	8
CAFFÈ	3



ARGOT --- PRATI

OUR PROPOSAL IS THE WAY WE INTERPRET FOOD AND HOW WE RELATE TO IT. THE
SYNTHESIS OF WHAT WE BELIEVE IN.

BREAKING THE MOLD. WE TELL OUR CUISINE WITHOUT STEREOTYPES OR
NOMENCLATURES BECAUSE EACH DISH HAS ITS OWN INDEPENDENT DIMENSION.

YOU ARE FREE TO ENJOY OUR DISHES AS YOU WISH OR AS YOU FEEL MOST
CURIOUS. WITHOUT ANY PRE-ESTABLISHED ORDER.

OUR DESIRE. WITHOUT ANY PRESUMPTION. IS TO TAKE THE CONCEPT OF GOURMET
AWAY FROM A SELECTIVE CONTEXT AND IDEA. BUT SIMPLY AS A SEARCH FOR TASTE
AND EXPERIMENTATION OF NEW FLAVORS. SUSTAINABLE AND ACCESSIBLE TO ALL.

FOR THIS REASON ALL DISHES HAVE A COST OF €10.
UNIQUE AND THE SAME FOR EVERYONE.

ENJOY !



ARGOT
PRATI

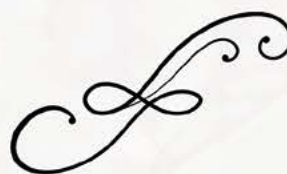
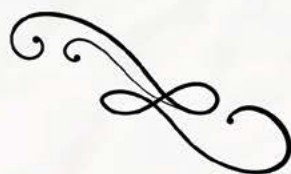
 **TASTING** 
MENU

JOURNEY WITH EYES CLOSED

CHEF'S CHOICE

5 COURSES

€ 50



JOURNEY WITH EYES CLOSED

CHEF'S CHOICE

7 COURSES

€ 70



ARGOT PRATI

FRIED OYSTER / SPECK / CABBAGE / JAPANESE MAYO

TUNA PASTRAMI / ROMESCO SAUCE / PICKLES / HERB DRESSING

PUMPKIN / GORGONZOLA CHEESE / CREMONA MUSTARD / MIXED SALAD

ROASTED ENDIVE / SAOR ONIONS / BLACK GARLIC / MANDARIN

TRIBE / TRAPANI PESTO / MINT / PECORINO CHEESE

SMOKED POTATO FOAM / RAGOUT / LAUREL

TONGUE / GREEN SAUCE / MARINATED MUSSELS / BOUQUET

SMOKED PASTA / BLACK CABBAGE / CUTTLEFISH / LIME / PECORINO CHEESE

CREAMED RICE / FERMENTED CAULIFLOWERS / CAPERS / LICORICE

WHEELS PASTA / TOMATO REDUCTION / SALTED RICOTTA CHEESE / BASIL

FISH / BEURRE BLANC WITH VERMOUTH / PEARS / BRUSSELS SPROUTS

BBQ QUAIL / STRACCHINO CHEESE / PIQUILLO PEPPER / NDUJA

STUFFED RABBIT / ENDIVE KIMCHI / SARDINES / QUAIL EGG / MARSALA WINE

PARSNIP FOAM / COFFEE / BLACK LIME / ANISETTE LIQUEUR

DACQUOISE / TONKA BEAN / LYCHEE / LIQUORICE / VERMOUTH

POWDERED PEARS / CHOCOLATE / TOBACCO / CHINOTTO / IPA

BREAD €3

*THE PRICE OF EACH COURSE IS €10.

**A MINIMUM ORDER OF 3 COURSES IS RECOMMENDED

***FOR NUMBERS GREATER THAN 8 PEOPLE THE MENU WILL BE THE SAME FOR THE WHOLE TABLE.

****FOR ANY INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS. IT IS POSSIBLE TO CONSULT THE APPROPRIATE DOCUMENTATION THAT WILL BE PROVIDED BY THE STAFF ON DUTY

ARGOT PRATI

DRINKS

MICROFILTERED WATER	3
PANNA WATER	4
SANPELLEGRINO WATER	4
SODAS	6
BEER 0.2	5
BEER 0.4	7
BITTERS	8
DISTILLATES FROM	10
DAMMAN FRÈRES TEA AND INFUSIONS	8
COFFEE	3

