

# Menu del 26 novembre 2005

(€ 69,69 + mance e coperto)

*dedicated to Va A serale Rosselliniana*

## ANTIPASTI

*Antonuttini montati, mixati, tagliuzzati e rimontati alla Avida*

*Diaframmini otturati alla salsa ripresa in controluce (4:1), su un letto di 35 mm.*

*di Bernachietti laureandi, suonati e menati live*

*dallo chef Franceschinettibetti Viendalmare Bava (detto Nino)*

*Past tense of conditional Princess with Apple®, Windows® and me*

## PRIMI

*Equazioni bislacche di 2° grado alla radice quadrata di 4 formaggi*

*meno  $\log_{10}$  della parabola di S. Andrea da Udine*

*Battaglietti ermetici cantati ed interpretati liberamente dallo chef*

*Tris di bis*

*Linguacce alla "America oggi" con serpico, giovani invecchiati, cantanti sballati,*

*chirurghi da campo impegnati, capelloni incavolati, e chi più ne ha*

*meno ne metta (piatto offerto da Valerio)*

## SECONDI

*Bisteccaccia pazza dell'800 fatta ad arte (con un po' di storia)*

*Straccetti di quel che resta della scuola su un letto di fotocopiette romane (sempre*

*che la fotocopioattricetta non s'inceppiti)*

*Pesce maiale in salsa reale (lo chef a proposito chiosa: "Non c'è male!")*

## CONTORNI

*Vojadefàmancodeniente in piccole dosi (limited edition)*

*Püntürette veloci intravenose di sostanza (non meglio specificata)*

*Manciate di manciolletti  $\otimes$  bernardetti alla formula magica*

## VINI

*Odore di vin prosecco vaporizzato fresco dei colli di Conegliano Veneto*

*Profumi di Esami Soavi (vin brulè invecchiato 5 anni)*

## DOLCE

*Ahò, machevvoi pure er dolce co 'sti soldi? Mavadaviaelciap!*

CAFFE' - GIRACAFFE' - RIGIRACAFFE' - RIASSAGGIACAFFE' -  
ACCOPPACAFFE' - AMMAZZACAFFE' - AMMAZZACHECAFFE' - BIDET