

Menu degustazione

Arabeschi *

Gamberi, scampi e granchio reale su cremoso di crostacei

In fondo al mare *

Aringhe e noci di mare tra gnocchi al nero di seppia ripieni di mascarpone e un infuso di zenzero

La triglia

In guazzetto di vongole e garusoli

Giro del mondo *

La frutta e i suoi sorbetti di stagione, ma anche dal mondo e in diverse consistenze

65,00 euro

possibilità abbinamento vini 35,00 euro

Umami profondo *

Tartare di tonno, fondo di lingua e sedano

Contrasti *

Alici marinate con Yuzu, formaggio agro e alga nori

In fondo al mare *

Aringhe e noci di mare tra gnocchi al nero di seppia ripieni di mascarpone e un infuso di zenzero

Destinazione... terra!

Ravioli di porri e ricotta, Parmigiano Reggiano e tartufo

Quattro passi sulla via della Seta *

Pancetta di maiale cotta a lungo con la soia e servita croccante insieme alla scarola

Volare *

Crema brulè servita su un girotondo di lamponi

85,00 euro

possibilità abbinamento vini 45,00 euro