

MENU DEGUSTAZIONE

PESCI

PASTE

**VISIONI & PROSPETTIVE 85**

La nostra cucina in evoluzione  
5 portate dall'entrées al dolce  
a scelta dello chef

**Abbinamento quattro calici 40**

**Grandi Calici 70**

**RADICI NEL CEMENTO 110**

Tutta la nostra Essenza in 8  
portate dall'entrées al dolce  
a scelta dello chef

**Abbinamento cinque calici 50**

**Grandi Calici 100**

E' possibile aggiungere su Vostra  
richiesta una selezione di Formaggi  
25

**Il menù scelto si intende per l'intero  
tavolo.**

**Per tavoli superiori a 4 persone  
si chiede la partecipazione  
allo stesso menù degustazione per**

**SCOGLIO SUGGERZIONI MARINE 35**

Crudo di Pesce, Ricci di  
mare, Sesamo nero

**TARTARE DI TONNO 32**

Acqua di Pistacchio, Basilico,  
Caviale

**PESCATO 35**

Salsa ai cannolicchi, Saké

**PANZANELLA 35**

Pescato, Burrata di Bufala, Gelato di  
Peperoni arrosto

**TERRINA 35**

di Anguilla Affumicata e  
Foie-gras, Composta di Pera e Porro

CARNI

**TUTTO IL PICCIONE 35**

**ANATRA in più servizi 35pp**

(min 2 persone)

**AGNELLO 35**

**WAGYU GIAPPONESE (100gr) 65**

(Può essere incluso nel menù degustazione  
con sovrapprezzo di 25€ pp)

**SPAGHETTO 50**

Ostrica & Caviale  
(Può essere incluso nel menù degustazione  
con sovrapprezzo di 20€ pp)

**TAGLIOLINO 30**

Aglia Nero, Seppia Sporca,  
Sensazioni di Tartufo

**BOTTONE 30**

Di Patata alla Brace, Spuma di  
Lupini, Sconciogli

**RISOTTO 30**

Puttanesca in Polvere

In applicazione del Regolamento CE 1169/2011, nel  
nostro laboratorio sono presenti diversi alimenti  
allergeni, si prega quindi di comunicare qualsiasi  
tipo di allergia al nostro personale.  
Alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento  
di temperatura come prescritto dal Regolamento CE  
853/2004.

## DESSERT



ANETO, KIWI, DRAGONCELLO

15,00

RABARBARO



PEPE ROSA, CIOCCOLATO BIANCO

15,00

ZAFFERANO

YOGURT, PASSION FRUIT

15,00



**SELEZIONE FORMAGGI**



25,00

## ABBINAMENTO CONSIGLIATO

LA CHARTREUSE VERDE

10,00

VERMOUTH ROSSO STEFANO ANTONUCCI

10,00

MACULAN - DINDARELLO 2021

10,00