

MENU DEGUSTAZIONE

AVVICINANDOSI € 60,00

3 portate salate a scelta dello chef
per conoscere la nostra cucina

VISIONI & PROSPETTIVE € 85,00

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

RADICI NEL CEMENTO € 110,00

Tutta la nostra Essenza in 8 portate

Abbinamento al calice consigliato

- [3 calici] € 40,00
- [5 calici] € 50,00
- [I Grandi Calici] € 100,00

Il menu scelto si intende possibilmente
per l'intero tavolo.
Da 5 coperti in su il menu degustazione è
obbligatorio per l'intero tavolo.

Alcuni prodotti sono sottoposti in loco ad abbattimento per
garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle
procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.

I PESCI

Scampi, Fagiolino, Jalapeño 14 € 32,00

Wafer, Crudo dal Mare, Vichyssoise 2-3-4-12-13-14 € 32,00

Granchio, Minestrone Estivo,
Zuppa di Granchio, Curry 12-13-14 € 30,00

Pescato cotto in estrazione di
Gambero Rosso, Cocco, Aglio Nero 4-12-14 € 32,00

Terrina di Anguilla e Foie-gras, Prugne 4-12 € 30,00

LE CARNI

Tutto il Piccione € 35,00

Anatra in più servizi (min 2 persone) 4-7 € 35,00 pp

Agnello, Melanzana, Yogurt al Wasabi 4-7 € 32,00

Wagyu Giapponese € 65,00
Può essere incluso nel menù degustazione con un sovrapprezzo di 20€ a pp

LE PASTE

Spaghetto Ostrica & Caviale 2-13 € 50,00
Può essere incluso nel menù degustazione con un sovrapprezzo di 15€ a pp

Bottone di Patata Affumicata,
Sconigli 2-3-4-12-13 € 26,00

Plin di Coniglio all'Ischitana,
Castelmagno 2-3-4 € 26,00

Riso, Caprino, Animella,
Vermouth, Karkadè 4 € 28,00

ALLERGENI

1 zucchero - 2 glutine - 3 uova - 4 lattosio - 6 frutta a
guscio - 7 senape - 12 pesce - 13 molluschi - 14 crostacei

