

## 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'entrées 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**

**Grandi Calici €100,00**

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

Per tavoli superiori a 4 persone si chiede la partecipazione allo stesso menù degustazione per l'intero tavolo.

## PESCI

**CRUDO DI PESCE €32,00**

Radicchio,Ceviche Calda

**PESCATO €32,00**

Salsa ai cannolicchi,Saké

**WAFER DI CECI €32,00**

Gamberi e Crema di Ceci

**TERRINA €35,00**

di Anguilla e Foie-gras,Pera, Porro e Levistico

## CARNI

**TUTTO IL PICCIONE €35,00**

**ANATRA in più servizi €35,00pp**

(min 2 persone)

**AGNELLO €35,00**

Zucca, Nduja

**WAGYU GIAPPONESE €65,00**

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

## PASTE

**SPAGHETTO €50,00**

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

**TAGLIOLINO €26,00**

Aglione Nero,Seppia Sporca, Tartufo

**PLIN €26,00**

di Coniglio Cotto all'Ischitana,Castelmagno

**RISO €28,00**

Datterino Giallo,Nigella, Gocce di Bufala

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

**DESSERT**

**ANETO, KIWI, DRAGONCELLO**

€15,00

**RABARBARO, PEPE ROSA, MANDORLA**

€15,00

**CIOCCOLATO, ARACHIDI, CARMELLO**

€15,00

**PANNA & FRAGOLA**

€15,00

**SELEZIONE FORMAGGI**

€20,00

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO**

**LA CHARTREUSE VERDE**

€10,00

**VERMOUTH ROSSO STEFANO ANTONUCCI**

€10,00

**CA' D' GAL, MOSCATO D' ASTI**

€10,00

**DOMAINE DE LA CASA BLANCAS - BANYULS**

€10,00