

MENU DEGUSTAZIONE

AVVICINANDOSI 60

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

Abbinamento tre calici 30

Grandi Calici 50

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
l'intero tavolo**

PESCI

SCOGLIO...SUGGERZIONI MARINE

Crudo di pesce, Ricci di Mare,
Sesamo Nero

CRUDO DI PESCE

Rosa di Gorizia, Carote Viola

PESCATO

Asparagi Bianchi,
Salsa Cannolicchi e Sakè

TERRINA

di Anguilla Affumicata e Foie-gras,
Composta di Prugna

CARNI

TUTTO IL PICCIONE

ANATRA in più servizi
(min 2 persone)

AGNELLO e CARCIOFI

MANZO

Primizie di Stagione

WAGYU GIAPPONESE (100gr)

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

PASTE

SPAGHETTO

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

TAGLIOLINO

Seppia Sporca, Aaglio Nero
Sensazioni di Tartufo

PLIN

di Anatra e Trombette dei Morti,
Caffè, Foie-Gras

RISOTTO

Buche de Chevre,
Animelle, Vermouth, Karkadè

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



ZUCCA, NOCCIOLA, MANDARINO

€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

CA' D' GAL - LUMINE 2022

€10,00

MACULAN - DINDARELLO 2021
€10,00