

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

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

SPAGHETTO 50
Ostrica & Caviale
(Può essere incluso nel menù degustazione
con sovrapprezzo di 20€ pp)

TAGLIOLINO 30
Aglione Nero, Seppia Sporca,
Sensazioni di Tartufo

BOTTONE 30
Di Patata alla Brace, Spuma di
Lupini, Sconciogli

RISOTTO 30
Puttenesca in Polvere

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)

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

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