

Menù Degustazione Carne

Coccola di benvenuto

Fagiolini alle brace, ajo blanco , olio al limo, nori e quinoa soffiata

Funghi Shiitake al mosto d'uva, pinoli, emulsione di uovo alla senape, tortilla croccante

Uovo alla carbonara, spuma di parmigiano 36 mesi, pasta soffiata

Maccheroncini fatti in casa, spuma al chorizo, limone nero, olive disidratate

Filetto di manzo, crema di pomodoro, cipolla rossa in agro, ají amarillo e salsa Miski

Predessert

Mousse fondente, nocciole sabbiato,
spuma al cardamomo nero del Nepal

Piccola pasticceria

85 euro

(Bevande escluse)

Percorso abbinamento vini (4 calici)

35 euro

Menù Degustazione Pesce

Coccola di benvenuto

Melanzana affumicata, pappa al pomodoro, tzatziki, tahina nera e olio al basilico

Funghi Shiitake al mosto d'uva, pinoli, emulsione di uovo alla senape, tortilla croccante

Capasanta flambé alla anticuchera, setoso al finocchio, olio al finocchietto

Risotto al burro acido, aglio nero, crema di mais giallo arrostito, scampo crudo

Coda di rospo, gazpacho verde, yucas al nero di seppia

Predessert

Mousse fondente, nocciole sabbiate,
spuma al cardamomo nero del Nepal

Piccola pasticceria

85 euro

(Bevande escluse)

Percorso abbinamento vini (4 calici)

35 euro