

Menù Degustazione Carne

Coccola di benvenuto

Barbabietola al sale, pickle di lampone, Gruyère e maggiorana

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

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

Maccheroncino, guanciale, mole di ají amarillo, tuorlo affumicato, terra di mais e limone nero

Tronchetto prussiano 350/400 g circa, crema di pomodoro, cipolla rossa, ají amarillo e salsa Miski

Predessert

Cremoso alla lúcumá, terra al caffè e cacao,
gelato alla fava tonka, tuile all'arancia

Piccola pasticceria

85 euro

(Bevande escluse)

Percorso abbinamento vini (4 calici)

35 euro

Menù Degustazione Pesce

Coccola di benvenuto

Barbabietola al sale, pickle di lampone, Gruyère e maggiorana

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

Scampo flambé, glassato al gochujang, hummus di ceci, olio all'erba cipollina e sesamo

Risotto mantecato al miso e burro affumicato, alici di lampara al naturale, gel di melograno

Polpo alla brace, ajo blanco, umeboshi, coriandolo e tapioca croccante

Predessert

Cremoso alla lúcumá, terra al caffè e cacao,
gelato alla fava tonka, tuile all'arancia

Piccola pasticceria

85 euro

(Bevande escluse)

Percorso abbinamento vini (4 calici)

35 euro