

DEGUSTAZIONI DI PRIMAVERA

CONTAMINAZIONI

Benvenuto dello Chef

Gambero Rosso | Gin | Ibisco | Lattuga

Tako-Yaki (Polpo | Patate | Prezzemolo | Teriyaki | Katsuobushi)

Calamarata | Amatriciana | Burrata | Scampi | Sommacco | Fave

Ravioli | Guancialini | Miso | Carciofi | Tartufo Nero Pregiato | Patate

Rana Pescatrice | Ankimo | Crépinette | Bernese

Pre Dessert

Donuts | Lampone | Opalys | Pistacchio

Piccola Pasticceria

95,00

TERRITORIO CONTEMPORANEO

Benvenuto dello Chef

Foie Gras | Passion Fruit | Fichi | Vin Santo | Cardoncelli

Riso | Anguilla | Shiso | Aglio Nero | Yuzu

Piccione | Foie Gras | Lamponi | Pan Brioche | Sakura

Pre Dessert

Fragole | Cioccolato | Rabarbaro | Basilico | Aceto Balsamico

Piccola Pasticceria

75,00

I menù degustazione sono da intendersi per l'insieme del tavolo

