

DEGUSTAZIONI DI PRIMAVERA

TRA ORIENTE E OCCIDENTE

Benvenuto dello Chef

Pomodoro | Parmigiana di melanzane | Comté | Yuzu

Calamaro | Asparagi | Spugnole | Pimenton

Ravioli | Tonno | Vitello | Carciofi | Dragon Fruit

Wellington | Rombo | La Proibita | Cardoncelli | Spinacino

Pre Dessert

Rosa | Vaniglia | Timut | Zabaione

100,00

PERCORSO VINI abbinamento 6 calici

80,00

TERRA CONTEMPORANEA

Benvenuto dello chef

Katusando | Lingua | Cavolo Cappuccio | Aceto Balsamico

Bottoni | Anatra | Anguilla | Fave | Limone Nero

Maialino | Asparagi | Pecorino | Midollo | Lemonsnack

Pre dessert

Tacos | Cioccolato | Caramello Salato | Passion Fruit

80,00

PERCORSO VINI abbinamento 5 calici

60,00

I menù degustazione sono da intendersi per l'insieme del tavolo, comprensivi di benvenuto dello Chef, pre dessert e piccola pasticceria



