

DEGUSTAZIONI DI PRIMAVERA

TRA ORIENTE E OCCIDENTE

Benvenuto dello Chef

Salmone | Pak Choi | Quinoa | Beurre Blanc

Katusando | Lingua | Cavolo Cappuccio | Aceto Balsamico

Chitarra | Riccio | Burrata | Combava | Caffè

Fusillone | Kimchi | Scampo | Tarassaco | Mano di Buddha | Aria di Mare

Ventresca | Vitello | Dragon Fruit | Basilico

Pre Dessert

Yuzu | Ananas | Cocco | Lemonsnack

95,00

PERCORSO VINI abbinamento 6 calici

65,00

TERRA CONTEMPORANEA

Benvenuto dello chef

Foie Gras | Funghi | Fichi | Vin Santo | Shokupan

Raviolo | Costine | Carciofi | Parmigiano | Tartufo Nero

Agnello | Panko | Agretti | Caprino

Pre dessert

Fragola | Ibisco | Pistacchio | Olive | Rucola

80,00

PERCORSO VINI abbinamento 4 calici

40,00

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



