

DEGUSTAZIONI D'AUTUNNO

TRA ORIENTE E OCCIDENTE

Benvenuto dello Chef

Trota | Mela Verde | Scorzonera | Cartamo | Limone Nero

Katsusando | Lingua | Cavolo Cappuccio | Aceto Balsamico

Fusillone | Vongole | Prezzemolo | Mano di Buddha | Katsuobushi

Ramen | Anatra | Pak Choi | Finferli | Kimchi

Triglia | Hummus | Miyagawa | Cime di Rapa | Cren

Pre Dessert

Rosa | Vaniglia | Timut | Zabaione

100,00

PERCORSO VINI abbinamento 7 calici

80,00

TERRA CONTEMPORANEA

Benvenuto dello chef

Foie Gras | Funghi | Fichi | Vin Santo | Shokupan

Raviolo | Lepre | Caffè | Tartufo | Montasio | Lamponi

Pernice | Porcini | Melograno | Hokkaido | Tofu

Pre dessert

Tarte Tatin | Mela Fuji | Caramello Salato | Nocciole | Macis

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



