

DEGUSTAZIONI D'ESTATE

CONTAMINAZIONI

Gambero Rosso | Gin | Ibisco | Lattuga

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

Calamarata | Amatriciana | Burrata | Scampi | Sommacco | Fave

Ravioli | Guancialini | Miso | Asparagi | Tartufo Nero | Patate

Rana Pescatrice | Ankimo | Crépinette | Bernese

Donuts | Lampone | Opalys | Pistacchio

95,00

ONDE

Pomodoro | Scampi | Melanzane | Ponzu

Gyoza | Gallinella | Pollo | Piselli | Limone

Astice | Beurre Blanc | Scalogno | Avocado

Rosa | Vaniglia | Timut | Zabaione

80,00

CONTEMPORANEO

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

Riso | Peperoni | Mazzancolle | Furikake | Ricci

Animella | Birra | Lemonsnack | Carote | Caffè

Pesca | Basilico | Yuzu | Arachidi | Josta

75,00

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

