

DEGUSTAZIONI D'AUTUNNO

CONTAMINAZIONI

Benvenuto dello Chef

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

Capesante | Ankimo | Zucca | Ponzu

Katusando | Lingua | Cavolo Cappuccio | Aceto Balsamico

Spaghettone | Pane | Burro | Alici | Moai | Limone Nero

Ravioli | Astice | Topinambur | Togarashi | Limone

Baccalà | Finferli | Cime di Rapa | Caviale

Pre Dessert

Miele | Birra | Kumquat | Caramello Salato | Rosmarino

Piccola Pasticceria

95,00

CONTEMPORANEO

Benvenuto dello Chef

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

Riso | Hokkaido | Guance di Rana | Guanciale | Tamarillo

Animella | Birra | Carote | Cavolo Nero | Lemonsnack | Liquirizia

Pre Dessert

Tartufo | Caffè | Nocciola | Porcini | Frutti Rossi

Piccola Pasticceria

75,00

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



