

CAPITOLO PRIMO

“TRACCE”

SEI PIATTI | SEI RICORDI 80€

LECHE DE TIGRE DI BARBABIETOLA ROSSA, GAMBERO ROSSO, ANGUILLA E CREME FRAISCHE

RICCIOLA COTTA E CRUDA, MIELE DELLE CAMERON HIGHLANDS E LIMONE SOTTO SALE

RISOTTO MANTECATO ALLA FONTINA, RIDUZIONE AL MARSALA E TARTUFO

SPAGHETTONE MANCINI IN ESCABECHE, OMBRINA BBQ E CUORE DI TONNO

FILETTO DI CERVO LATTE DI CAPRA, CRANBERRY, FONDO BRUNO AL PINO MUGO

RADICI DI CIOCCOLATO SORBETTO AL MANDARINO, MOUSSE DI BERGAMOTTO FONDENTE

CAPITOLO SECONDO

“ORIZZONTI”

OTTO PIATTI | OTTO RICORDI 90€

UOVO DI QUAGLIA TOM YUM SEPPIA E BESCIAMELLA

COZZE IN ESCABECHE DAIKON FERMENTATO, SPUMA DI GALANGA

CURVE MANTECATE ALL’AGLIONE GROSSETANO, GAMBERO ROSA, COCCO E SHISO ROSSO

UDON XO SALTATI NEL WOK, PIOPPINI IN OSMOSI E BRODO MALESE

BISONTE MOLE DI DATIL E MOSTO D’UVA

TERRINA DI CODA DI VITELLO SPUMA DI PATATE E TAMARINDO

BURRO E ROGNONE

SORBETTO DI LICHİ CIOCCOLATO BIANCO E CAFFÈ

A MANO LIBERA

“COMPOSIZIONE”

MENÙ A SCELTA TRA TUTTE LE PIETANZE PRESENTI

2 PORTATE 40€ | 3 PORTATE 50€ | 4 PORTATE 60€

PAIRING

4 ASSAGGI 45€ | 5 ASSAGGI 55€

Dal Martedì al Giovedì 19.30 - 22.15

Servizio Bar 18.00 - 23.00

Venerdì e Sabato 12.30 - 14.15 | 19.30 - 22.15

Domenica 12.30 - 14.15

Informazioni e Prenotazioni

375 747 3062