



## I CLASSICI IN DEGUSTAZIONE

*Foie gras e sgombro strinato al miso rosso*

*Tartare di gobbetti, pane olio e cedro*

*Capesante impanate e ripiene di mozzarella di bufala, foglie di sedano e tartufo nero*

*Cappellotti di parmigiano in brodo freddo di tonno, doppio malto e 7spezie*

*Risotto alla puttanesca, polvere di nori e bergamotto*

*Vermicelli di soia al sugo di ricciola e cozze*

*Merluzzo carbonaro glassato al sake, verdure in campo viola*

*Piccione all'aceto di mele, piselli e prosciutto*

*Samosa di sfogliatella napoletana, frutta rossa e tè verde*

€ 140.00

## SAPORI DI VIAGGIO

*LONDRA*

*Foie gras e Scones, Blend Sweet Rain*

*TOKYO*

*Polpo e Alghe, Blend Uma-Mia*

*MUMBAI*

*Penne all'arrabbiata, Blend Spicy Bomba-y*

*ROMA*

*Risotto al Cacio, Blend Pepi e Sesami*

*NAPOLI*

*Baccalà EVO, Blend Sabbia Salata*

*NEW YORK*

*Cheese Cake in rosa, Blend Big Apple Sour*

€ 130.00

## MENU VEGETARIANO

*Menu 6 portate in degustazione*

€ 120.00

Il menù degustazione è da intendersi per tutti gli ospiti del tavolo

## ANTIPASTI

*Sapori di parmigiana di melanzane*

*Bocconcini di astice blu lardellati, scorza nera e curry*

*Polpo e alghe, radici e blend Uma-Mia*

*Insalatina di vitello in salsa verde, tartare di mazzancolle e panzanella*

*Foie gras e scones, semi di senape e blend Sweet Rain*

## PRIMI PIATTI

*Crema di zucchine romanesche e curcuma, straccetti di seppia al sesamo*

*Ravioli di coniglio e olive nere al vapore, ricotta infornata al rosmarino*

*Vermicelli di soia al sugo di ricciola e cozze*

*Risotto al pomo d'ORO, provolone e cardamomo nero*

*Rigatoni al pesto di shiso, guancia e pecorino*

## SECONDI DI PESCE

*Grigliata di sciabola e gamberi, schiacciata di patate al tamarindo*

*Merluzzo carbonaro glassato al sake, verdure in campo viola*

*Spigola e capesante al vapore, pappardelle al pomodoro di mare*

## L'INTRUSO

*Pank-ovo al miele allo zafferano, ricotta di pecora e fagioli freschi*

## SECONDI DI CARNE

*Piccione all'aceto di mele, piselli e prosciutto*

*Petto d'anatra in stile Tandoori, pak choi e pesche al vino*

*Tagliata di manzo alle foglie di ulivo, rucola e balsamico*

*Lombatina di agnello alla marinara, fagiolini corallo e ananas grigliato*

Il nostro pesce crudo subisce un processo di abbattimento della temperatura al fine di garantirne l'assoluta integrità alimentare.

I nostri menù contengono allergeni, qualora abbia intolleranze o allergie, La preghiamo informare il nostro staff prima di ordinare.