

MENU DEGUSTAZIONE

IMAGO 1.0

Menù 8 portate € 160.00

IMAGO 1.0

Menù 6 portate € 150.00

ANTIPASTI

Triglia, Foie Gras e Melograno € 40.00

Carne Cruda, Fiori di Zucca e Alici € 38.00

Polpo, Lattughe e Burrata € 38.00

Capasanta, Pomodoro e Finocchi € 38.00

PRIMI PIATTI

Gnocchi, Caprino, Porcini e Nocciole € 38.00

Tagliolino di Coniglio e Cedro € 38.00

Riso Verde, Gamberi e Limone € 40.00

Fusilli ai Frutti di mare € 43.00

Mare e Monti € 38.00

SECONDI PIATTI

San Pietro, Mandorle e Taccole € 48.00

Astice alla Catalana € 52.00

Agnello, Patate e Caprino € 50.00

Piccione, Camomilla, Lardo e Borragine € 48.00

Manzo, Barbabietole e Rose € 50.00

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

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

Menù e Specialità Autunnali creati da Chef Andrea Antonini

imāgo

Menù e Specialità Autunnali creati da Chef Andrea Antonini

imāgo