

I NOSTRI DEGUSTAZIONE

10° ANNIVERSARIO, 10 CLASSICI IN EVOLUZIONE

Foie Gras e Scones 2015

Capesante impanate, Shiitake e Tartufo Nero 2007

Polpo, Alghe e Radici 2016

Cappellotti di Parmigiano "Doppio Umami" 2010

Risotto Cacio Pepi e Sesami 2012

Capellini Aglio Olio Peperoncino e Anguilla Affumicata 2008

Merluzzo Nero & Verdure Viola 2009

Anatra in Stile Tandoori 2014

Samosa di Sfogliatella Napoletana 2011

Dolce Mozzarella di Bufala 2013

€ 160.00

IL MEDITERRANEO TRA ALGHE, VEGETALI E SPEZIE

Minestrone di Stagione all'Essenza di Mare

Tartare di Scampi, Mozzarella e Salicornia

Astice Blu, Insalata di Alga Hijiki e Parmigiano

Spaghetti Acqua e Farina, Frutti e Lattuga di Mare

Ravioli al Vapore di Alga Nori e Scarola, Sgombro e Peperoni

Filetto di Spigola al Cartoccio di Argilla, Wakame e Finocchi

Carpaccio di Melone Caramellato, Cristalli di Sale e Cardamomo Nero

€ 140.00

VERSIONE VEGETARIANA

Menu 7 portate in degustazione

€ 120.00

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

ANTIPASTI

Mozzarella di Bufala, Cavoli e Melograno € 33.00

Capesante Impanate, Shiitake e Tartufo Nero € 35.00

Carpaccio di Vitello e Caviale, Prosciutto e Fichi € 44.00

Astice Blu, Insalata di Alga Hijiki e Parmigiano € 46.00

Terrina di Foie Gras, Scones e Mandarinetti € 40.00

PRIMI PIATTI

Minestrone di Stagione all'Essenza di Mare € 32.00

Fettuccine di Grano Arso e Salsiccia, Broccoletti e Shiso € 36.00

Ravioli al Vapore di Alga Nori e Scarola, Sgombro e Peperoni € 33.00

Risotto al Radicchio Rosso, Robiola e Semi di Coriandolo € 35.00

Spaghetti Acqua e Farina, Frutti e Lattuga di Mare € 37.00

SECONDI DI PESCE

Sogliola e Gamberi Rossi alla Mugnaia di Arancia e Cumino € 49.00

Merluzzo Carbonaro Glassato al Sake, Verdurine in Campo Viola € 48.00

Filetto di Spigola al Cartoccio di Argilla, Wakame e Finocchi € 49.00

SECONDI DI CARNE

Anatra in Stile Tandoori, Terra di Cacao € 48.00

Piccione alle Bracce, Lenticchie e Curcuma € 49.00

Sella di Cervo in Crosta di Pepi, Prugne Secche e Bergamotto € 48.00

Pollo in Due Culture, Peperoni e Teriyaki (per 2 persone) € 88.00

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