

Nel creare questi menù, ho canalizzato lo spirito inventivo
di Dalí e dei Surrealisti, dando vita a piatti
che non solo deliziano, ma invitano alla riflessione.

Il primo menù, 'La Persistenza della Memoria', esplora
la danza intricata dei sapori, dei ricordi e del tempo che passa,
proprio come il fluire onirico degli iconici orologi molli di Dalí
ispirati, pare, dalle curve di un Camembert ammorbidente dal sole.

Il secondo menù, 'Metamorfosi', celebra il viaggio trasformativo
tanto degli ingredienti quanto della mia filosofia culinaria.
È un omaggio all'evoluzione: degli elementi naturali,
della crescita personale e dell'arte gastronomica.
Con un impegno concreto verso la sostenibilità,
cerco di valorizzare ogni parte degli ingredienti,
esaltandone il potenziale e riducendo al minimo gli sprechi.

Ogni piatto è pensato per sorprendere e incantare,
aprendo finestre sul passato attraverso profumi e sapori
capaci di evocare ricordi preziosi.

Nutro inoltre un profondo orgoglio nel riscoprire ingredienti locali
'dimenticati', intrecciandoli in una narrazione che rende omaggio
all'eredità culturale, pur tracciando nuove tradizioni.

Spero sinceramente che questi menù possano offrirvi
non solo un pasto, ma un viaggio memorabile.

Buon appetito.



SALVATORE BIANCO
EXECUTIVE CHEF

LA PERSISTENZA DELLA MEMORIA

*L'influenza del tempo nella percezione
di un gusto o di un'emozione*

MENÙ DEGUSTAZIONE
195€ PER PERSONA

OSTRICA SU BATTUTO DI 'POMO D'ORO' E RUCOLA

(1, 12, 14)

ZUCCA CON LUMACHE E TARTUFO

(1, 7, 12, 14)

SPAGHETTI CON GHIANDE, CAFFÈ TOSTATO, TABACCO KENTUCKY E ORZO

(1, 7, 8)

PESCE DEL GIORNO CON RAPA BIANCA, PESTO DI ALGHE E LUMACHE DI MARE PICCANTI

(4, 7, 14)

PICCIONE CON KIMCHI DI CACHI, PEPE, KOMBUCHA E CASTAGNE

(1, 7, 8)

TIRAMISÙ ALL'ACETO DI CAFFÈ ED ERBE AMARE

(1, 3, 7, 8)

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È PENSATO PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO

Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°.
Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la salubrità del prodotto.
Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette nella scelta degli ingredienti. Molti dei nostri prodotti, tra cui pesce, carne, verdure e latticini provengono da produttori locali.
IVA inclusa. Un contributo volontario del 5% a favore dei dipendenti sarà applicato al conto finale.

LA METAMORFOSI

*Un'espressione di cambiamento
ed evoluzione*

MENÙ DEGUSTAZIONE
180€ PER PERSONA

FINOCCHIO AL PEPE ROSA
E ACETO BALSAMICO

(7,12)

SEPPIA E VIGNAROLA DI MARE

(2,4,7,14)

BOTTONE DI GRANO ARSO,
TOPINAMBUR E FRUTTI DI MARE

(1,3,6,12,14)

POLLO IN FOGLIA DI VERZA E FIENO,
SALSA DI CAVOLFIORE E TÈ LAPSANG SOUCHONG

(1,3,7,8,9,12)

CARRUBA, CIOCCOLATO E VANIGLIA

(1,3,7,8)

PROPOSTE DEL NOSTRO SOMMELIER
IN ABBINAMENTO
120€ PER PERSONA

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È PENSATO PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO

Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°.
Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la salubrità del prodotto.
Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette nella scelta degli ingredienti. Molti dei nostri prodotti, tra cui pesce, carne, verdure e latticini provengono da produttori locali.
IVA inclusa. Un contributo volontario del 5% a favore dei dipendenti sarà applicato al conto finale.

LA TUA SCELTA

DUE PORTATE PIÙ DOLCE

140€

TRE PORTATE PIÙ DOLCE

160€

PER COMINCIARE

Finocchio al pepe rosa e aceto balsamico (7,12)

Zucca con lumache e tartufo (1,7,12,14)

Seppia e vignarola di mare (2,4,7,14)

Animella con daikon marinato, cavolo nero
e lenticchie croccanti (4,7,8,12)

Musdea con erbe amare di campo e caviale Asetra (4,7,12,14)

Ostrica su battuto di 'Pomo d'oro' e rucola (1,12,14)

PRIMO ASSAGGIO

Spaghetti con ghiande, caffè tostato,
tabacco Kentucky e orzo (1,7,8)

Bottone di grano arso, topinambur e frutti di mare (1,3,6,12,14)

Risotto con maionese di cannocchie ed erbe marine (1,2,3,12)

Pasta di grano duro, trippa di baccalà, patate ed eucalipto (1,4,7,8)

SECONDO ASSAGGIO

Pesce del giorno con rapa bianca, pesto di alghe
e lumache di mare piccanti (4,7,12)

Triglia con salsa di pesci di scoglio e bergamotto (2,4,9)

Pollo in foglia di verza e fieno, salsa di cavolfiore
e tè lapsang souchong (1,3,7,8,9,12)

Piccione con kimchi di cachi, pepe, kombucha e castagne (1,7,8)

Manzo alla Wellington in crosta di argilla,
con radicchio glassato in agrodolce di ibisco e funghi (1,7,12)

Se soffre di allergie alimentari, La preghiamo di avvisare il nostro personale in sala.

In seguito la lista completa degli allergeni: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio, mandorle, noci e nocciole 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 ml/l 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

