LA PERSISTENZA DELLA MEMORIA

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

MENÙ DEGUSTAZIONE
210€ PER PERSONA

OSTRICA IN DOPPIA CONSISTENZA,
ARANCIA E KOHLRABI
(4, 5, 7, 8, 12, 14)

LUMACHE, LIMONE E SALSA SALMORIGLIO
(1, 3, 5, 7)

SPAGHETTI CON GHIANDE, CAFFÈ TOSTATO,
TABACCO KENTUCKY E ORZO
(1, 7, 8)

TRIGLIA CON SALSA DI PESCI DI SCOGLIO E ZUCCA
(2, 4, 9, 14)

PICCIONE CON GRUÉ DI CACAO,
MORE E SCORZONERA
(4, 5, 7, 12)

CRÈME CARAMEL ALLA MELA ANNURCA
(7, 8)

PROPOSTE DEL NOSTRO SOMMELIER
IN ABBINAMENTO
150€ 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 6% a favore dei dipendenti sarà applicato al conto finale.

LA METAMORFOSI

Un'espressione di cambiamento
ed evoluzione

MENÙ DEGUSTAZIONE
195€ PER PERSONA

FINOCCHIO, ACETO E PEPE ROSA
(12)

SEPPIA, RAPA BIANCA
E CAVIALE AFFUMICATO
(4, 7, 8, 11, 14)

BOTTONE RIPIENO CON TARTUFO,
CASTAGNE E LENTICCHIE
(1, 3, 5, 7, 8)

PESCE DEL GIORNO CON SCAROLA
E LUMACHE DI MARE PICCANTI
(4, 7, 12, 14)

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 6% a favore dei dipendenti sarà applicato al conto finale.

LA TUA SCELTA

DUE PORTATE PIÙ DOLCE
150€

TRE PORTATE PIÙ DOLCE
170€

PER COMINCIARE

Finocchio, aceto e pepe rosa (12)

Lumache, limone e salsa salmoriglio (1, 3, 5, 7)

Seppia, rapa bianca e caviale affumicato (4, 7, 8, 11, 14)

Animella, erbe amare e salsa ai grani di senape (5, 7, 8, 10, 12)

Merluzzo, cavolfiore e bottarga (3, 4, 5, 7, 12, 14)

Ostrica in doppia consistenza, arancia e kohlrabi (4, 5, 7, 8, 12, 14)

PRIMO ASSAGGIO

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

Bottone ripieno con tartufo, castagne e lenticchie (1, 3, 5, 7, 8)

Risotto, aceto, erbe marine e cannocchia (2, 4, 5, 7, 12)

Gnocchi di tuberi e radici con consommé di cortile (1, 3, 5, 7, 8, 9)

SECONDO ASSAGGIO

Pesce del giorno con scarola e lumache di mare piccanti (4, 7, 12, 14)

Triglia con salsa di pesci di scoglio e zucca (2, 4, 9, 14)

Vitello, barbabietola, nocciole e shiso rosso (1, 3, 5, 7, 8, 12)

Piccione con grué di cacao, more e scorzonera (4, 5, 7, 12)

Agnello con cicoria e panna, latte di capra con erba di grano e mela (4, 5, 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