Le Degustazioni

IKIGAY

“Il Senso”

6 portate

155,00€

Degustazione vini 90€ a persona

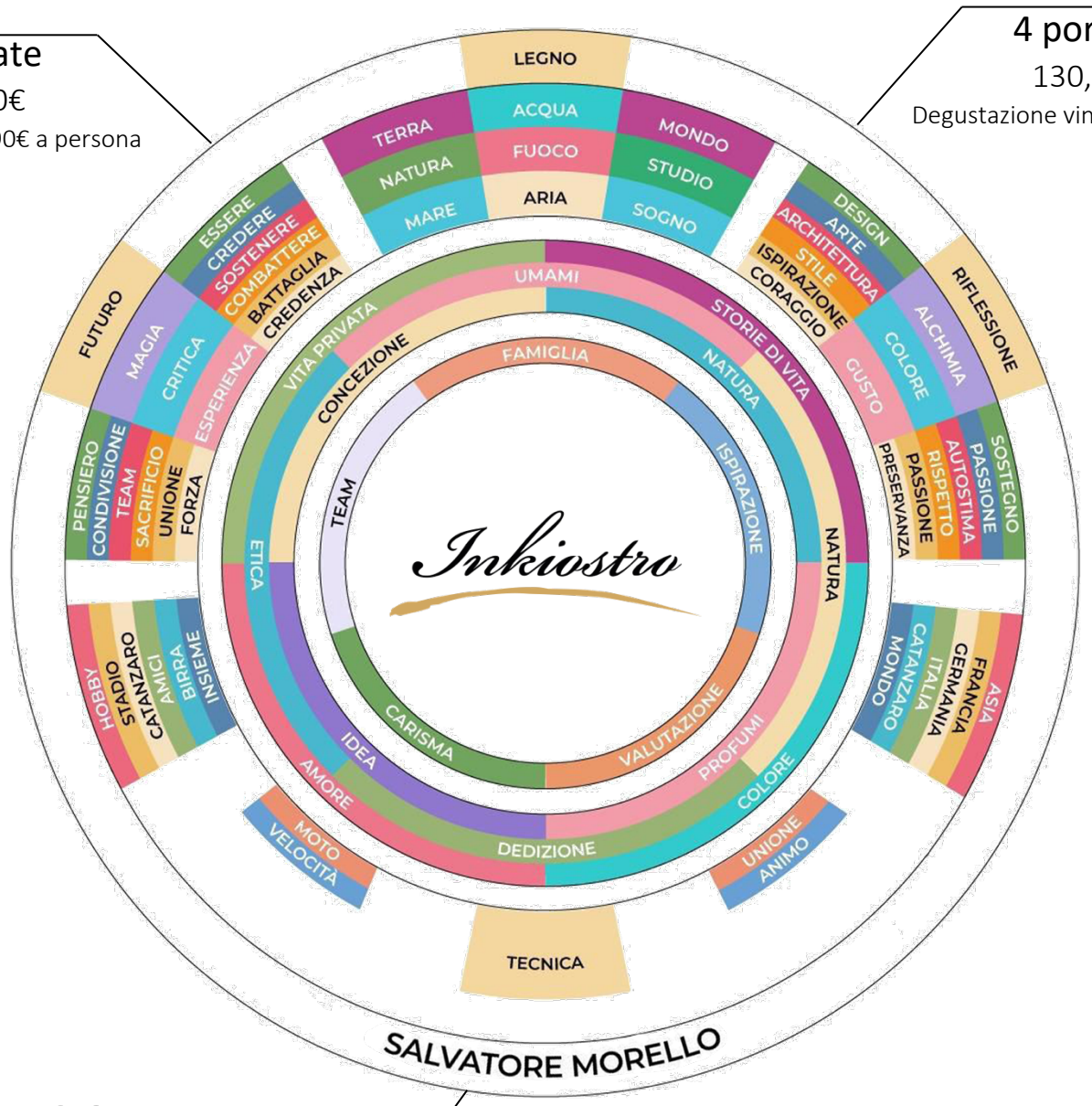
TOKI

“Il Tempo”

4 portate

130,00€

Degustazione vini 55€ a persona



NAGOMI

“L’armonia che racchiude il senso ed il tempo”

7 portate

180,00€

Degustazione vini 125€ a persona

I Menu degustazione sono realizzati esclusivamente per l’intero tavolo

Per tavoli da quattro ospiti in poi, proponiamo uno dei percorsi degustazione

The BEST CHEF

MICHELIN 2026

A` La Carte

Ostrica · Shiso Rosso · Champonzu · Mela Verde	40 €
Ricciola · Siero · Yuzu Kosho · Kimchi	65 €
Triglia · Bouillabaisse · Finocchio · Rouille	75 €
Torchon di Foie Gras· Nashi · Sake · Nocciola	75 €
Gnocchi · Gyōran · Bottarga· Koji	50 €
Risotto · Ostriche · Kiwi Ossidato · Alghe	60 €
Bottone · Anguilla · Insalata · Kaluga	75 €
Rombo · Miso · Cavolo Rapa · Daikon	75 €
Piccione ·Tè Lapsang · Carote Sotto Sale · Shimeji	75 €
Pecora Cornigliese · Melanzane · Peperoni · Aglio Nero	75 €
Astice Blu · Zucca Mantovana · Umami di Maiale · Ox	95 €

Tartufo Bianco

Tartufo Bianco · Hacto Miso · Caramello Salato · Nocciole	
Aggiunta al percorso degustazione	35 €

The BEST CHEF

MICHELIN 2026

I Dolci

Prugne · Latticello · Pimipinella · Prunella Mandorlata	20€
Mele · Latte Tostato ·Kuromoji · Grano saraceno	28€
Cachi · Kefir · Zenzero · Pepe Sancho	28€
Tartufo bianco · Hatcho miso · Nocciole di Parma · Caramello	55€
Gemma di grano · Latte · Avena · Misticanza	28€

I Formaggi	35€