Inkiostro

Ricciola · S Pietro · Foie Gras · "Sfoglia" · Carciofo · Piccione · Dessert

185 € / Persona

Degustazione Vini Inkiostro 120 € / Persona

Ikygai

Un menu a mano libera dove trovare l'essenza stessa della cucina di Inkiostro, "vita" - Iky e "valore" - Gai Cinque creazioni capaci di esprimere nell'estro creativo dello Chef tutta la sua filosofia

> 145 € /Persona Degustazione Vini Ikygai 100 € /Persona

I Menu degustazione sono realizzati esclusivamente per l'intero tavolo



| Ricciola · Pomelo · Caviale · Lattughino | 48 € |
|--|------|
| Foie Gras · Pera Nashi · Grano Saraceno · Shoyu | 50 € |
| Carciofo · Parmigiano Reggiano 48 Valserena · Barigoule | 50 € |
| King Krab · Asparago · Cappero · Hing Choi | 60 € |
| | |
| | |
| • | |
| | |
| Lanterne · Erbette · Sesamo · Kohlrabi Ossidato | 38 € |
| Spaghettone Gentile · Scampo Yakitori · Ramen Parmigiano | 50 € |
| Risotto Tiepido · Ostriche · Cedro · Kiwi· Foglia Di Cappero | 50 € |
| "Sfoglia" · Nero di Parma · Ricci · Satsuma | 50 € |
| | |
| | |
| | |
| S.Pietro · Piselli · Porri · Wasabi | 58 € |
| Astice Blu · Cetriolo · Ostrica · Caviale | 65 € |
| Piccione · Shiso Rosso · Umeshu di Prugne Acerbe | 60 € |
| Pecora Cornigliese · Morchelle · Teriaki | 65 € |

E' possibile ordinare alla Carta, scegliendo almeno due piatti

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di sala di eventuali allergie o intolleranze. Disponibile su richiesta l'elenco degli allergeni alimentari. *Prodotto trattato con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg.CE n. 852/04

