

Inkiostro

Foie Gras · San Pietro · Pomodoro · Riso · Astice · Pecora · Dessert

•
185 € /Persona

Degustazione Vini Inkiostro 125 € /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

"Pomodoro"	50 €
Foie Gras · Melone Mantovano · Verbena · Vaniglia	60 €
Ricciola* · Kujyo Negi · Daikon · Batis	55 €
Granchio Reale · Asparago · Cappero · Hing Choi	60 €

•

Lanterne · Erbette · Sesamo · Kohlrabi Ossidato	38 €
Spaghettone Gentile · Scampo* Yakitori · Ramen Parmigiano	59 €
Risotto Tiepido · Ostriche · Cedro · Kiwi · Foglia Di Cappero	50 €
"Sfoglia" · Nero di Parma · Ricci · Satsuma	50 €

•

S.Pietro* · Piselli · Porri · Wasabi	60 €
Astice Blu · Calpico · Tam Minh · Pollo Romagnolo	68 €
Piccione · Curry Giallo · Mais · Spinaci	65 €
Pecora Cornigliese · Morchelle · Teriyaki	68 €

E' possibile ordinare à la Carte, scegliendo minimo due portate

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

I Dolci

Rabarbaro · Pistacchio · Vaniglia 21€

Mela Verde · Cetriolo · Bergamotto 21€

Albicocca · Fiore di Sambuco · Aceto di Riso 18€

Vini da meditazione

Girlan · Moscato Rosa Pasithea Rosanes · 2023 15€

Á Signurina · Passito di Pantelleria · 2022 15€

Castelnau de Suduiraut · Sauternes · 2016 25€

Inkiostro


MICHELIN
2025