Le Degustazioni

Toki

Un percorso di quattro portate dedicato al “Tempo”, un respiro delle stagioni un identità di percorso

•

115 € /Persona

Degustazione Vini Toki 85 € /Persona

Inkiostro

Sette portate ideate e dedicate al Ristorante dal nostro Chef, secondo la sua filosofia internazionale di cucina.

•

185 € /Persona

Degustazione Vini Inkiostro 125 € /Persona

Ikygai

Cinque creazioni capaci di esprimere il concetto Ikygai, “vita” - Iky e “valore” – Gai.

•

145 € /Persona

Degustazione Vini Ikygai 100 € /Persona

I Menu degustazione sono realizzati esclusivamente per l’intero tavolo

Inkiostro

MICHELIN
2025

A` La Carte

“Pomodoro”	50 €
Foie Gras · Melone Mantovano · Verbena · Vaniglia	60 €
Ricciola* · Kujo Negi · Daikon · Batis	55 €
Granchio Reale · Cavolfiore · Arachidi · Tom Yum	60 €

Inkiostro · Cocco ·Seppia	50 €
Eliche · Aceto Balsamico · Lenticchie	50 €
Risotto · Ostriche · Kiwi Ossidato	50 €
Grano Arso · Coniglio · Vignola · Radice	50 €

S.Pietro* · Anguilla · Porri · Beurre Blanc Affumicata	68 €
Astice Blu · Calpico · Tantanmen · Pollo Romagnolo	78 €
Piccione · Curry Giallo · Mais · Spinaci	60 €
Pecora Cornigliese · M’hamsa · Melanzane	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

Inkiostro

MICHELIN
2025

I Dolci

Dragon Fruit · Cocco · Litchi Dragon Fruit · Cocco · Litchi	21€
Mela Verde · Cetriolo · Bergamotto Green Apple · Cucumber · Bergamot	21€
Albicocca · Fiore di Sambuco · Aceto di Riso Apricot · Elderflower · Rice vinegar	18€

Vini da meditazione

Tenuta Lenzini · Vermoon	15€
Á Signurina · Passito di Pantelleria · 2022	15€
Castelnau de Suduiraut · Sauternes · 2016	25€

Inkiostro