

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

| | |
|---|------|
| Barbabietola · Caprino · Semi di Girasole · Tartufo | 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 · Prezzemolo | 50 € |
| Risotto · Ostriche · Kiwi Ossidato | 50 € |
| Bottone · Coniglio · Prugne · Pastinaca | 50 € |

•

| | |
|---|------|
| Rombo* · Tamarindo · Razor Clam · Tom Kha Gai | 68 € |
| Astice Blu · Rape · Noci · Caviale Osetra | 79 € |
| 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

I Dolci

Dragon Fruit · Cocco · Litchi 24 €
Dragon Fruit · Coconut · Litchi

Cioccolato · Melanzane · Yokan · Pecan 24 €
Chocolate · Eggplant · Yokan · Pecan



Vini da meditazione

Cappellano · Barolo Chinato 18 €

Á Signurina · Passito di Pantelleria · 2022 15 €

Castelnau de Suduiraut · Sauternes · 2016 25 €

