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



A ̔La Carte

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 €

Agnello · Karudon Cherry · Patata Dolce · Cima di Rapa 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

