

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 €
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