

Le Degustazioni

Toki

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

•
120 € /Persona

Degustazione Vini Toki 55 € /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 90 € /Persona

I Menu degustazione sono realizzati esclusivamente per l'intero tavolo



Foie Gras · Spinaci · Finocchio · Limone 60 €

Ricciola* · Kujo Negi · Daikon · Batis 60 €

Rombo* · Tamarindo · Razor Clam · Tom Kha Gai 60 €

Luccio* · Maialino · Topinambur · Tè Verde 60 €

•

Inkiostro · Cocco · Seppia 50 €

Eliche · Aceto Balsamico · Lenticchie · Prezzemolo 50 €

Risotto · Ostriche · Kiwi Ossidato 50 €

Bottone · Anguilla · Carbone · Caviale 60 €

•

Astice Blu · Carciofo · Parmigiano R. · Tartufo Bianco · Culatello 95 €

Piccione · Prugne Fermentate · Crauti · Latte di Mandorla 70 €

Agnello · Karudon Cherry · Patata Dolce · Cima di Rapa 70 €

Capriolo · Barbabietola · Funghi · Sedano Rapa 70 €

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	

Cassis · Noalya Vietnam · Nasturzio · Barolo Chinato	24 €
Cassis · · Noalya Vietnam · Nasturtium · Barolo Chinato	



Vini da meditazione

Cappellano · Barolo Chinato	18 €
-----------------------------	------

Á Signurina · Passito di Pantelleria · 2022	15 €
---	------

Castelnau de Suduiraut · Sauternes · 2016	25 €
---	------

