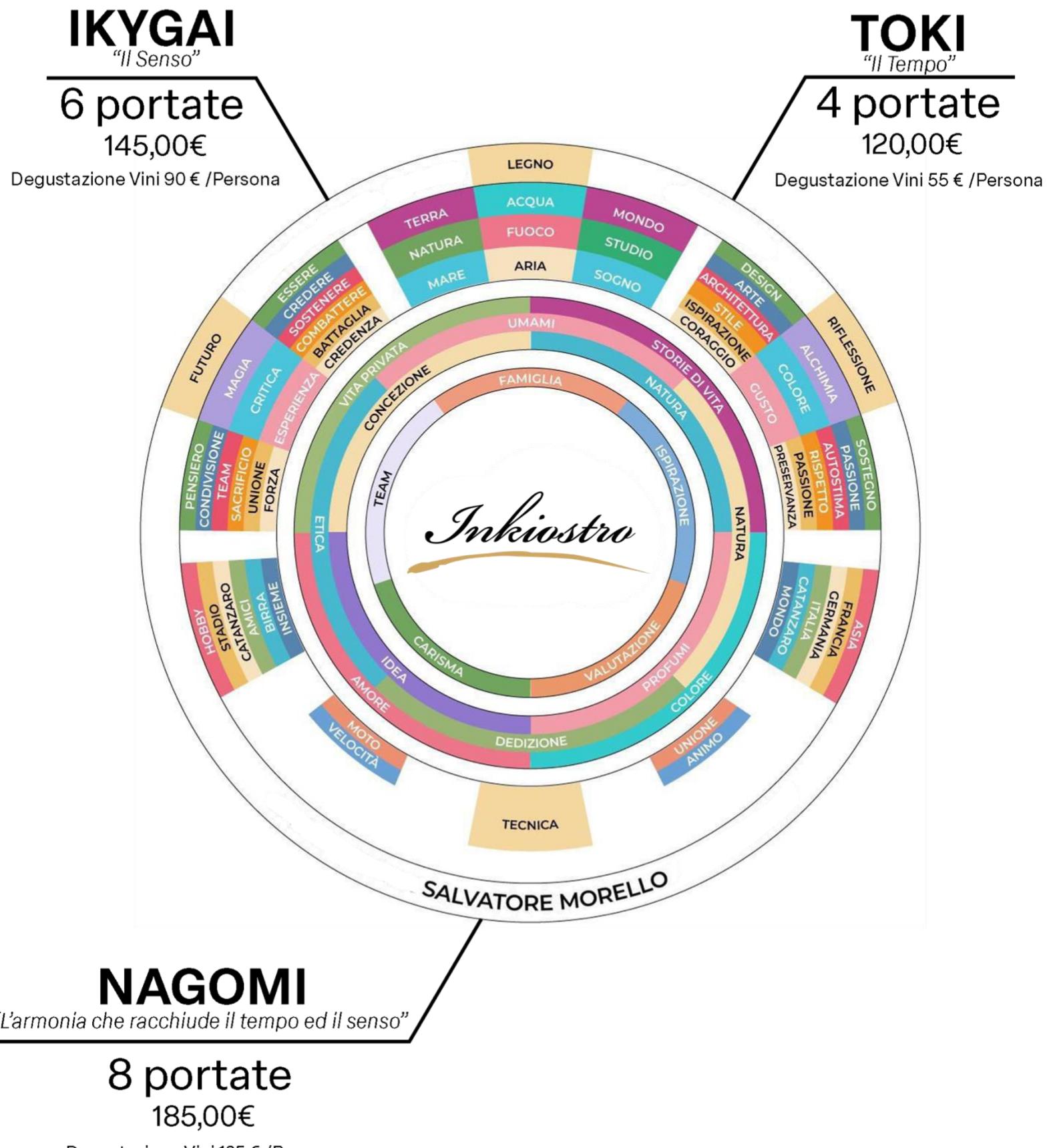


Le Degustazioni



I Menu degustazione sono realizzati esclusivamente per l'intero tavolo



A' La Carte

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 €

Soba · "Rossa Emiliana" · Kefir · Alghe 50 €

Risotto · Ostriche · Kiwi Ossidato 50 €

Bottone · Anguilla · Carbone · Caviale 60 €

•

Scampo di Sicilia · Carciofo · Parmigiano R. · Tartufo Bianchetto 85 €

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

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

Capriolo · Barbabietola · Funghi · Sedano Rapa 70 €

I Formaggi 35 €

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

