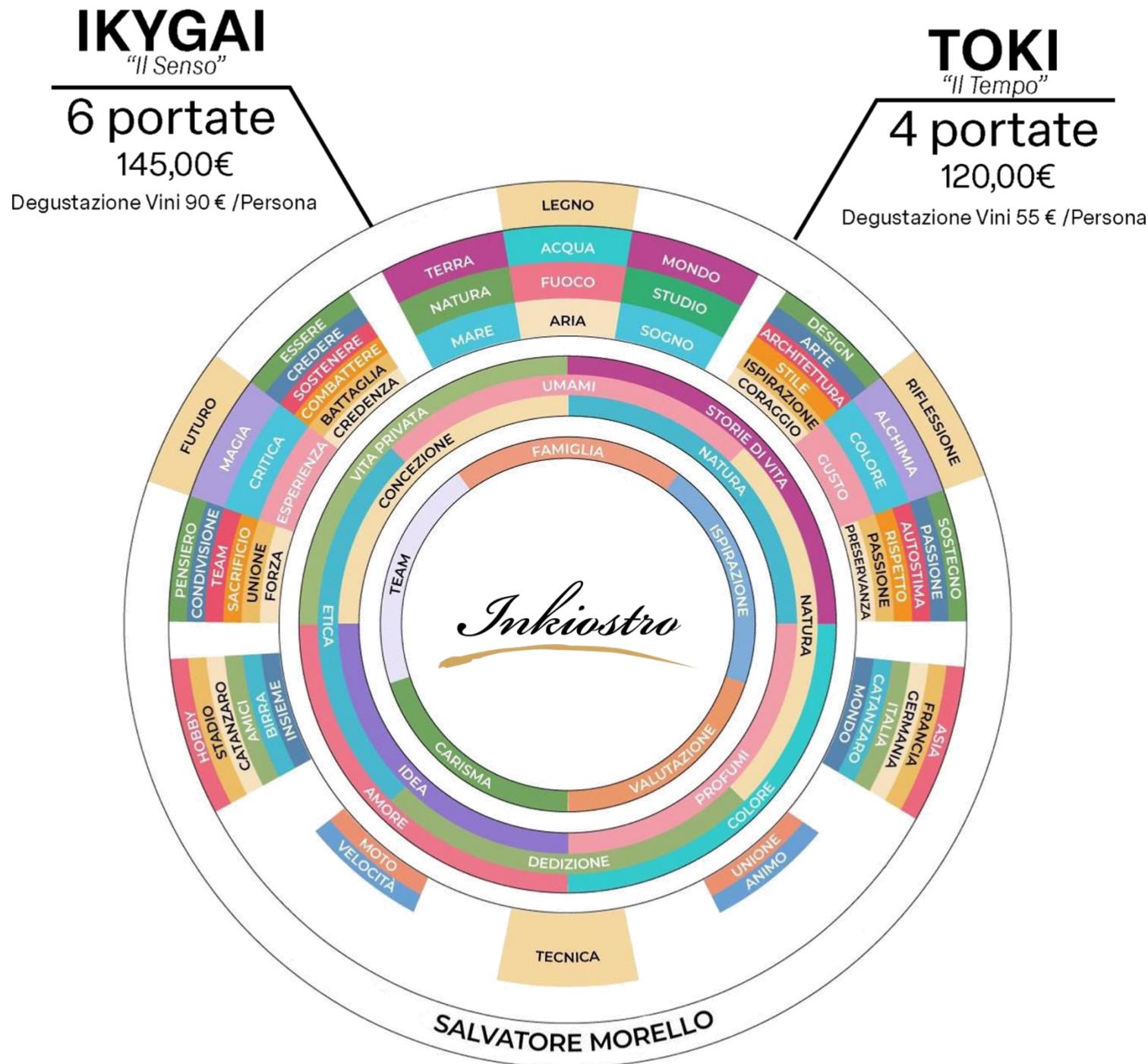


Le Degustazioni



I Menu degustazione sono realizzati esclusivamente per l'intero tavolo

Per tavoli da quattro ospiti in poi, proponiamo uno dei percorsi degustazione

A' La Carte

Ricciola* · Kujo Negi · Daikon · Batis	60 €
Luccio* · Maialino · Topinambur · Tè Verde	60 €
Soba · "Rossa Emiliana" · Kefir · Alghe	50 €
Risotto · Ostriche · Kiwi Ossidato	50 €
Bottone · Anguilla · Carbone · Caviale	60 €
Rombo* · Tamarindo · Razor Clam · Tom Kha Gai	60 €
Piccione · Prugne Fermentate · Crauti · Latte di Mandorla	70 €
Agnello · Karudon Cherry · Patata Dolce · Cima di 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