

Menù degustazione

Tonno

In Tataki, daikon, germogli di porro e salsa teryaki

Baccalà

Mantecato, gazpacho di pomodoro e gamberone

Capasanta

Piselli verdi, lemon grass e pancetta croccante

Spaghetti

Freddi, pistacchio gambero rosso e bottarga di tonno

Risotto

Di limone, rosmarino e petto d' anatra

Anguilla

Porro e patata

Manzo

La guancia brasata e salsa al tartufo nero

Dessert

Spuma di cioccolato bianco, variazione di albicocca e amaretti

3piatti + dolce € 60,00

5piatti + dolce € 70,00

8 piatti € 80,00

La scelta del menù degustazione dovrà essere uguale per tutto il tavolo.

Gli alimenti da noi acquistati freschi per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20 gradi, conforme alla prescrizione del REG(ce) 853 del 2004 allegato 3 sezione 7 capitolo 3, lettera D, punto 3.