

Menù degustazione

Ricciola

In ceviche, latte di mandorla e mais soffiato

Tonno

In Tataki, daikon, germogli di porro e salsa teriyaki

Capasanta

Morbido di pistacchio, lemon grass e pancetta croccante

Risotto

Al limone, rosmarino e anguilla affumicata

San Pietro

Su zuppetta di ceci e carciofi croccanti

Tortelli

Ripieno al ragù d' anatra e tartufo

Manzo

La guancia brasata e salsa al tartufo nero

Dessert

Spuma di cioccolato bianco, variazione di albicocca e amaretti

3 piatti + dolce € 65,00

5 piatti + dolce € 75,00

8 piatti € 85,00

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

Gli alimenti da noi acquistati freschi per la preparazione 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 5.