IL VIAGGIO COMPLETO
MENU DA 7 PORTATE

AMUSE BOUCHE

***

BAO DI MARE, PONZU E SHISO

***

UOVO POCHÈ, FINFERLI E ZUCCA

***

TORTELLO DI SALMONE SELVAGGIO, PANNA BRUCIATA E LAPSANG

***

MINESTRA DI BOSCO....Funghi, tartufo e aglio nero

***

POLPO GLASSATO, VICHYSSOISE E OLIO ALLE ERBE

***

MELA VERDE E MENTUCCIA

***

SEMI DI ZUCCA e BERGAMOTTO

***

PICCOLA PASTICCERIA

70€

I PIATTI DEL MENU DEGUSTAZIONE SONO ORDINABILI SINGOLARMENTE AL PREZZO DI **25€** CADAUNO, PER I DOLCI IL PREZZO È **14€**

"A MANO LIBERA"

9 PORTATE A SCELTA DELLO CHEF

90€

LA CARTA DEI SIGNATURE

CEVICHE PERUVIANA o GIAPPONESE... Pescato del giorno
22€

MARITOZZO SALATO · Mazzancolla, shiso e ponzu
16€

RAVIOLI DI SCAMPI · Foie gras e tartufo
19€

GYOZA DI CALAMARO... Brodo dashi e piment d'espelette
22€

TAGLIOLINI AL TARTUFO
25€

TORTELLI DI CIAUSCOLO.... Zucca e mandarino
22€

LINGUINA.. (AL BRONZO) AI RICCI DI MARE...e lime
28€

RISONI... Whiskey, castagne e ribes
22€

CARDONCELLO · Topinambur, nocciole e ribes
26€

QUAGLIA· Purè al tartufo
28€

AGUGLIA IMPERIALE....finferli al salto
35€

ARACHIDI, LAVANDA E CIOCCOLATO...caramello salato
14€

UOVO NEL BOSCO · La nostra cheesecake al frutto della passione
14€

TORTA DI ROSE...crema inglese alla vaniglia
14€

ABBINAMENTO VINI

3 CALICI **25€**

4 CALICI **45€**

CARTA DEI VINI

PANE E SERVIZIO · 3€ A PERSONA

*IN APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO CE 1169/2011, NEL NOSTRO LABORATORIO SONO PRESENTI DIVERSI ALIMENTI ALLERGENI. SI PREGA QUINDI DI COMUNICARE QUALSIASI TIPO DI ALLERGIA AL NOSTRO PERSONALE.
IL CRUDO DI PESCE SOMMINISTRATO È TUTTO ABBATTUTO TERMICAMENTE A -20°, COME PRESCRITTO DAL REGOLAMENTO CE 853/2004