

## Menù degustazione

Nuvola di mojito

Cannula di mais con foie gras e salsa mole

Croccante di pinoli, tartufo e caffè

Cozza galiziana con peperone piquillo affumicato

Panipuri con tonno e dashi

Millefoglie di pomodoro, sgombro e caviale

Gazpacho di ciliegie con pomodoro da serbo, popcorn di feta e anguilla affumicata

Gambero rosso alla brace con il suo suquet, nocciole cotte e pane al romesco

Nasello galiziano in stile thai con cannolicchi, caviale, sedano rapa e plancton

Cannellone di kimchi e melanzana, picaña frollata alla brace e aglio nero

Brasato di capriolo con beurre blanc di barbabietola con chipotle e aria di kalamata

Freschezza Mediterranea: Salvia, sorbetto di Granny Smith con agrumi e yogurt

Texture di fragole con Kombucha di fiori di sambuco e kefir

Aromi del Madagascar: Vaniglia, cacao, caramello salato e noci di Macadamia

Petit fours

185€ Menu Degustazione

100€ Opzione abbinamento di vini

60€ Opzione abbinamento dei vini

Prezzo a persona IVA 10% compresa

Vini non compresi

Si servirà lo stesso menù a tutti i commensali seduti allo stesso tavolo. I menù possono essere soggetti a modifiche, in quanto lavoriamo con prodotti di stagione.