

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

Royale di ricci di mare con caviale di beluga

Maitake e funghi di stagione alla brace con parmentier tartufata
e consommé di porcini

Astice europeo con salsa bisque, pastinaca e uova di trota

Cernia in stile thai con cannolicchi, caviale, sedano rapa e plancton

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

Spalla di agnello, funghi di stagione, bietole, crema di aglio e "costilla anticuchera"

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

Texture di lamponi con ibisco, zenzero e gelatina di Oporto

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