

MENU DEGUSTAZIONE PESCE

9 PORTATE

SNACK

Ricciola, uva spina, Citrus
Polpo, guanciale, zafferano
Ostrica, levistico, ume kosho

ANTIPASTI

Granceola, tuorlo d'uovo, mirtili
-
Scampo, burrata, nocciola, radicchio

PRIMI

Risotto, seppia, porro e patate
-
Raviolo, tonno rosso, cipolla e alloro

SECONDO

Capasanta, mela, mandorla, kombu

PRE-DESSERT

Ribes nero, foglie di fico, pinoli

DESSERT

Limone, camomilla, pecan, tè verde

PETTIT FOUR

70% Equador, miso, pistacchio
Zucca, olivello spinoso
Caprese

COSTO:
130€ a persona

ABBINAMENTO VINI:

TERRITORIO, 5 vini 49€ a persona (minimo 4 persone)

-

*possibilità di servizio Sommelier, prezzo da concordare

-

*possibilità di acquisto vino, prezzo da concordare

Es. 5 bottiglie per l'intera cena di 4 persone, costo 200€

ALLERGENI:

Il menu contiene glutine, latticini, noci, crostacei

*per allergie e intolleranze comunicate nella prenotazione,
si effettuano cambiamenti

IL NOSTRO MENU È SOGGETTO A VARIAZIONI STAGIONALI PER GARANTIRE LA
FRESCHEZZA E LA QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI.

DOPO AVER EFFETTUATO LA PRENOTAZIONE, SAREMO LIETI DI INVIARVI IL
MENU DEFINITIVO, IL QUALE SARÀ CURATO CON ATTENZIONE ALLE NOSTRE
PREFERENZE CULINARIE E ALLE SCELTE PIÙ RAFFINATE DEL MOMENTO.

***Spesa, trasporto, pane, degustazione olio e burro, piatti, posate, servizio e pulizia già
calcolati nel prezzo finale.

-

Eseguiamo anche preventivi personalizzabili a seconda delle vostre esigenze...