

Le Degustazioni

Inkiostro

Amuse-bouche · Gamberi · Capesante · Bottone · Cocomero · Cervo · Dessert

•
175 € /Persona

Degustazione Vini & Dintorni 110 € /Persona

"Kaiseki"

Amuse-bouche · Ricciola · Sogliola · Lanterna · Piccione · Spaghettone · Dessert

•
165 € /Persona

Degustazione Vini & Dintorni 90 € /Persona

Frammenti

Lasciatevi guidare da Salvatore che comporrà per voi un menù di 5 portate

•
135 € /Persona

Inkiostro
RISTORANTE

Menu realizzati esclusivamente per l'intero tavolo

<i>Ricciola · Kombucha · Ravanello · Finger Lime</i>	39 €
<i>Gambero Rosso · Caviale · Daikon Beurre Blanc ·</i>	44 €
<i>Sogliola · Ostriche · Gazpacho · Mousseline · Ras el Hanout</i>	47 €
<i>Quaglia · Carota · Porro Thay · Vadouvan · Satay</i>	40 €



<i>Lanterne · Erbette · Sesamo · Olio di Kyoto</i>	36 €
<i>Spaghettoni Gentili · Estratto di Crostacei · Scampo Yakitori</i>	45 €
<i>Risotto Tiepido · Ostriche · Cedro · Kiwi · Foglia Di Capperi</i>	40 €
<i>Elica · Prezzemolo · Midollo · Lenticchie</i>	42 €
<i>Bottone · Foie Gras · Peperone · Mandorla · “Nduja Vegetale”</i>	42 €



<i>Capesante · Kujyo Negi · Anguilla · Shiso</i>	55 €
<i>Razza · Bourride · Calamari · Fasolari · Akadashi</i>	58 €
<i>Piccione · Rapa Rossa · Pinoli · Mirtilli · Dashi</i>	57 €
<i>Cervo · Ciliegie · Cavolo Cinese · Finferli · Radice di Prezzemolo</i>	60 €



Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di sala di eventuali allergie o intolleranze.
Disponibile su richiesta l'elenco degli allergeni alimentari.

*Prodotto trattato con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg.CE n. 852/04