

The Tasting Menus

Inkiostro

Amuse-Bouche · Shrimp · Scallop · Bottone Pasta · Watermelon · Venison · Dessert

•
175 €/Person

Wine & Drink Pairing 110 €/Person

“Kaiseki”

Amuse-Bouche · Amberjack · Sole · Lanterna Pasta · Pigeon · Spaghettoni · Dessert

•
165 €/Person

Wine & Drink Pairing 90 €/Person

Fragments

5 courses chosen by the Chef from the à la carte menu.

•
135 €/Person



*The Menu is served for the whole table only.
Kindly inform our service team about any allergies or intolerances.
Fish served raw or not fully cooked is processed in compliance with EC 853/2004 regulation.

<i>Amberjack · Kombucha · Radish</i>	39 €
<i>Shrimp · Caviar · Radish Beurre Blanc</i>	44 €
<i>Sole · Gazpacho · Mousseline</i>	47 €
<i>Quail · Carrot · Leek</i>	40 €



<i>Lanterna Pasta · Vegetables · Sesame</i>	36 €
<i>Spahettoni Pasta · Shellfish Sauce · Scampi</i>	45 €
<i>“Warm” Risotto · Oyster · Kiwi</i>	40 €
<i>Elica Pasta · Parsley · Veal Marrow · Lentils</i>	42 €
<i>Bottone · Foie Gras · Pepper · “Vegetable Nduja”</i>	42 €



<i>Scallop · Kujyo Negi Oil · Eel</i>	55 €
<i>White Skate · Calamari · Cockles</i>	58 €
<i>Pigeon · Beetroot · Pine Nuts · Blueberries</i>	57 €
<i>Venison · Cherries · Mushrooms</i>	60 €