

Le Degustazioni

I Menu degustazione sono realizzati esclusivamente per l'intero tavolo

Inkiostro

Gamberi · Sogliola · Elica · Bottone · Razza · Agnello · Dessert

180 € /Persona

Degustazione Vini Inkiostro 115 € /Persona

Essenza

Ricciola · Luccio · Lanterna · Quaglia · Spaghettoni · Dessert

175 € /Persona

Degustazione Vini Essenza 100 € /Persona

Ikygai

*Un menu a mano libera dove trovare l'essenza stessa della cucina di Inkiostro, "vita" - Iky e "valore" - Gai
Cinque creazioni capaci di esprimere nell'estro creativo dello Chef tutta la sua filosofia*

145 € /Persona

Degustazione Vini Ikygai 75 € /Persona

<i>Ricciola · Bimi · Cavoletto di Bruxelles · Lattughino</i>	40 €
<i>Gambero Rosso · Caviale · Daikon Beurre Blanc</i>	44 €
<i>Sogliola · Ostriche · Gazpacho · Mousseline · Ras el Hanout</i>	47 €
<i>Quaglia · Carota Fermentata · Patata Americana · Kimchi</i>	40 €



<i>Lanterne · Erbette · Sesamo · Kohlrabi Ossidato</i>	36 €
<i>Spaghettone Gentile · Scampo Yakitori · Ramen Parmigiano</i>	47 €
<i>Risotto Tiepido · Ostriche · Cedro · Kiwi · Foglia Di Capperò</i>	40 €
<i>Elica · Prezzemolo · Midollo · Lenticchie</i>	43 €
<i>Bottone · Foie Gras · Peperone · Mandorla · 'Nduja Vegetale</i>	43 €



<i>Luccio · Matsuka · Anguillayani</i>	55 €
<i>Razza · Bourride · Calamari · Furikake</i>	58 €
<i>Piccione · Soia · Porcini · Sedano Maturato</i>	58 €
<i>Agnello · Zucca Mantovana · Curry Emiliano</i>	60 €

E' possibile ordinare alla Carta, scegliendo almeno due piatti



*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*