

SAN SILVESTRO 2024

Menu INKIOSTRO 215€/persona

I Benvenuti dello Chef:

MERINGA DI TAMARINDO - COCCO - CUORE DI PALMA
TARTELLETTA DI ST JAQUES MIKAN
SUSHI DI TONNO BELFAGO
OSTRICA - ANETO - SIERO DI PERMIGIANO

MENU

RICCIOLA - CAVOLETTO - BRUXELLES - OSTRICA

TERRINA DI FOIE GRAS - PERE NASCHI - SOHYU DI GRANO SARACENO

LUCCIO MATSUKA - ANGUILLA YAKITORI – SUDACHI - ALGA WAKAME KALAMANSI

SPAGHETTONE - SCAMPO - RAMEN DI PARMIGIANO

ASTICE - CETRIOLO - CAVIALE - ROMANESCO

ZUCCA - COCCO - CURRY - ZENZERO

Secondo a scelta tra:

PICCIONE - SHISHO ROSSO - CAVOLO - PRUGNE UMESHU

Oppure

STORIONE - GARUM AL TARTUFO - TOPINAMBUR

MELA COTOGNA - AVENA - UVA PASSA

Pasticceria

Degustazione Vini & Dintorni 125 €/Persona

Menu ESSENZIALE 190€/persona

I Benvenuti dello Chef:

MERINGA DI TAMARINDO - COCCO - CUORE DI PALMA
TARTELLETTA DI ST JAQUES MIKAN
SUSHI DI TONNO BELFAGO
OSTRICA – ANETO - SIERO DI PERMIGIANO

MENU

RICCIOLA - CAVOLETTO BRUXELLES - OSTRICA

SPAGHETTONE - SCAMPO - RAMEN DI PARMIGIANO

ASTICE – CETRIOLO - CAVIALE - ROMANESCO

ZUCCA - COCCO - CURRY - ZENZERO

Secondo a scelta tra:

PICCIONE - SHISHO ROSSO - CAVOLO – PRUGNE UMESHU

Oppure

STORIONE - GARUM AL TARTUFO - TOPINAMBUR

MELA COTOGNA - AVENA - UVA PASSA

Pasticceria

Degustazione Vini & Dintorni 120 €/Persona

E' possibile scegliere alla carta con un minimo di 3 portate a persona a 150€/persona

Ricciola · Cavoletto Bruxelles · Ostrica

Tourchon de Foie Gras · Pere Naschi · Sphyu di Grano Saraceno

Luccio · Anguilla Yakitori · Sudachil



Spaghettone · Scampo · Ramen di Parmigiano Reggiano

Risotto · Ostrica · Bianco di Pomodoro · Alghe · Capperi

Lanterne · Erbette · Sesamo · Kolharbi Ossidato



Astice · Caviale · Romanesco

Piccione · Shiso Rosso · Prugne

Storione · Garum al Tarufo · Topinambur



*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*