

*Inkiostro*

*Ricciola · S Pietro · Foie Gras · "Sfoglia" · Carciofo · Piccione · Dessert*

•  
*185 € /Persona*

*Degustazione Vini Inkiostro 120 € /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 100 € /Persona*

*I Menu degustazione sono realizzati esclusivamente per l'intero tavolo*

*Ricciola\* · Kujyo Negi · Daikon · Batis* 48 €

*Foie Gras · Pera Nashi · Grano Saraceno · Shoyu* 50 €

*Carciofo · Parmigiano Reggiano 48 Valserena · Barigoule* 50 €

*Granchio Reale · Asparago · Cappero · Hing Choi* 60 €



*Lanterne · Erbette · Sesamo · Kohlrabi Ossidato* 38 €

*Spaghettone Gentile · Scampo\* Yakitori · Ramen Parmigiano* 50 €

*Risotto Tiepido · Ostrica · Cedro · Kiwi · Foglia di cappero* 50 €

*“Sfoggia” · Nero di Parma · Ricci · Satsuma* 50 €



*S. Pietro\* · Piselli · Porri · Wasabi* 58 €

*Astice Blu\* · Cetriolo · Ostrica · Caviale* 65 €

*Piccione · Shiso Rosso · Umeshu di Prugne Acerbe* 60 €

*Pecora Cornigliese · Morchelle · Teriyaki* 65 €

*E' possibile ordinare à la Carte scegliendo minimo due portate*

*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*