

## Inkiostro

Foie Gras · Carciofo · Lanterna · Riso · Astice · Pecora · Dessert

•  
185 € /Persona

Degustazione Vini Inkiostro 125 € /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                       | 52 € |
| Foie Gras · Melone Mantovano · Verbena · Vaniglia             | 60 € |
| Carciofo · Parmigiano Reggiano 48 Valserena · Barigoule       | 50 € |
| Granchio Reale · Asparago · Cappero · Hing Choi               | 60 € |
| •   |      |
| Lanterne · Erbette · Sesamo · Kohlrabi Ossidato               | 38 € |
| Spaghettoni Gentili · Scampo* Yakitori · Ramen Parmigiano     | 50 € |
| Risotto Tiepido · Ostriche · Cedro · Kiwi · Foglia Di Cappero | 50 € |
| “Sfoglia” · Nero di Parma · Ricci · Satsuma                   | 50 € |
| •   |      |
| S.Pietro* · Piselli · Porri · Wasabi                          | 60 € |
| Astice Blu · Calpico · Tam Minh · Pollo Romagnolo             | 68 € |
| Piccione · Shiso Rosso · Umeshu di Prugne Acerbe              | 65 € |
| Pecora Cornigliese · Morchelle · Teriyaki                     | 68 € |

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