

DEGUSTAZIONI D'AUTUNNO

TRA ORIENTE E OCCIDENTE

Tako-Yaki (Polpo | Patate | Prezzemolo | Teriyaki | Katsuobushi)

Capesante | Ankimo | Zucca | Ponzu

Katsusando | Lingua | Cavolo Cappuccio | Aceto Balsamico

Riso | Hokkaido | Guance di Rana Pescatrice | Guanciaie | Tamarillo

Ravioli | Astice | Topinambur | Togarashi | Limone

Ricciola | Finferli | Cime di Rapa | Caviale

Miele | Birra | Kumquat | Caramello Salato | Rosmarino

95,00

ITINERARIO NEL MONDO abbinamento 7 calici

75,00

WILD

Porcino | Cervo | Nocciole | Sudachi | Parmigiano

Bottoni | Pernice | Cacciatore | Tartufo | Radicchio dell'orso

Germano Reale | Patata | Tamarindo | Tartufo | Miyagawa

Tartufo | Caffè | Nocciola | Porcini | Frutti Rossi

80,00

ITINERARIO NEL MONDO abbinamento 4 calici

40,00

I menù degustazione sono da intendersi per l'insieme del tavolo, comprensivi di benvenuto dello Chef, pre dessert e piccola pasticceria

