

## Menu Degustazione – Tasting Menu

### FELICE SCOPERTA

Menu Degustazione a 5 portate (5-course tasting menu) € 55

Branzino, kiwi, basilico e pistacchio



La nostra proposta sushi



Riso Acquerello camouflage



Guancia di vitello, patate e tartufo nero



Caramello salato, burro di arachidi, pop-corn

### ESPLORAZIONI

Menu Degustazione a 7 portate (7-course tasting menu) € 70

Proponiamo un menu degustazione creativo e contemporaneo che cambia costantemente in base ai nostri ultimi viaggi, prove continue e contaminazioni.

We offer a creative and contemporary tasting menu that changes constantly based on our latest travels, continuous tests and contaminations.

## Antipasti – Starter

Ceviche di branzino, mango e lime € 15  
(Sea bass ceviche, mango and lime)

Noci di capasanta alla piastra, purè alla vaniglia e asparagi € 16  
(Grilled scallops, vanilla puree and asparagus)

Battuto di Kobe, "burro e rosmarino", nocciole e tartufo nero € 20  
(Beaten Kobe, "butter and rosemary", hazelnuts and black truffle)

Polpo arrostito, cardamomo, psychedelic sauces e miglio croccante € 16  
(Roasted octopus, cardamom, psychedelic sauces and crunchy millet)

Tartare di salmone, guacamole e sorbetto al passion fruit € 15  
(Salmon tartare, guacamole and passion fruit)

## Primi piatti – First courses

Riso Acquerello, gamberi rossi e Yuzu (Acquerello Rice, red prawns and Yuzu)	€ 18
Udon in verde, gamberi e verdure (Udon in green, shrimp and vegetables)	€ 16
Cappellacci di crostacei in bloom, germogli e ikura (Shellfish cappellacci in bloom, sprouts and ikura)	€ 18
Zuppa in stile Ramen (Ramen style soup)	€ 18
Udon, manzo "Kobe" in doppia cottura e porri croccanti (Udon, double cooked "Kobe" beef and crispy leeks)	€ 16

## Secondi piatti – Second courses

Filetto di manzo "Kobe" e la sua salsa ( <i>"Kobe"</i> beef fillet and its sauce)	€ 65
1894-2020: Il nostro Astice alla "Thermidor" (1894-2020: Our Lobster to the "Thermidor")	€ 36
Maialino da latte cotto a bassa temperatura e sansho (Suckling pig cooked at low temperature and sansho)	€ 24
Branzino in crosta di pistacchio, zucchine e menta (Sea bass in pistachio crust, zucchinis and mint)	€ 24
Salmone laccato al miele, amaranto e carote confit (Honey lacquered salmon, amaranth and carrot confit)	€ 24

## Dessert

5AM: Pasta sfoglia, mela Stark e gelato alla vaniglia del Madagascar (5AM: Puff pastry, Stark apple and vanilla ice cream from Madagascar)	€ 9
Bavarese alla camomilla, meringhe ed i suoi fiori, crema inglese al litchi (Chamomile Bavarian, meringues and its flowers, lychee custard)	€ 9
Soufflé al cioccolato fondente Caraibe con cuore bianco e gelato al tè verde (Caraibe dark chocolate soufflé with white heart and green tea ice cream)	€ 9
Gelato di riso con latte di cocco e mango (Ice cream of rice with coconut milk and mango)	€ 7
Gelato allo zenzero con zeste di lime (Ginger ice cream with lemon zest)	€ 7