



Origini

RISTORANTE

Menù degustazione pesce

...Entrée

Coda di aragosta con cuore di soia

*Il tagliolino con matignon di cicale di mare e la sua
riduzione*

*Tataki di tonno rosso in croccante di pistacchi su
foglia di pak choi, cremoso di corallo*

Pre-dessert

... Levante

Vaniglia, ananas, lime e mandorla

Petit-four



...Entrée

Coda di aragosta con cuore di soia

... Lingotto di sgombro su pesto di foglie di ravanello, nido di spaghetti di zucchine, salsa allo yogurt e croccante di pane ai cereali

Il tagliolino con matignon di cicale di mare e la sua riduzione

Cappuccino con raguttino di seppie, ristretto di pomodoro datterino, cremoso di patate e filangè di bottarga

Tataki di tonno rosso in croccante di pistacchi su foglia di pak choi, cremoso di corallo

... Il rombo e le carote su crema di patate al rosmarino

Pre-dessert

... Levante

Vaniglia, ananas, lime e mandorla

Petit-four

Menù degustazione carne

... Entrée

... La quaglia

*Petti di quaglia in riduzione di ciliegie, mattonella di
patate*

... L'anatra nascosta

*Cupola di crêpe con cuore di anatra, matignon di
asparagi e cremoso di caciotta*

... L'agnello

*Lombo di agnello in croccante di pancetta con
cuore di soia, riduzione di vino Fragolino, soffice
di patate*

Pre-dessert

... Levante

Vaniglia, ananas, lime e mandorla

Petit-four

...Entrée

Coda di aragosta con cuore di soia

... Lingotto di sgombro su pesto di foglie di ravanello, nido di spaghetti di zucchine, salsa allo yogurt e croccante di pane ai cereali

Il tagliolino con matignon di cicale di mare e la sua riduzione

Cappuccino con raguttino di seppie, ristretto di pomodoro datterino, cremoso di patate e filangè di bottarga

Tataki di tonno rosso in croccante di pistacchi su foglia di pak choi, cremoso di corallo

... Il rombo e le carote su crema di patate al rosmarino

Pre-dessert

... Levante

Vaniglia, ananas, lime e mandorla

Petit-four