

# DEGUSTAZIONE



70 –

CARNE CRUDA, ASPARAGI, EMULSIONE AL BASILICO

BACCALÀ, PATATE, CREMA DI SCALOGNO

PASTA ZERO, BLU DI BUFALA, SOIA, WASABI

PICCIONE, LIMONE E CEDRO CANDITO, CAFFÈ

IL GERMOGLIO DI CO.CHÌ

ABBINAMENTO VINI

25 –

COMPENSIVO DI 3 CALICI DI VINO



PLUS

80 –

TARTARE DI GAMBERI ROSSI, SPUMA DI ROCCHETTA

INSALATA DI LUMACHE AL VERDE, AVOCADO, MANIOCA

VEGETALI: VERDURE, LEGUMI, CEREALI E SEMI

GNOCCHI, COZZE ALLA MARINARA, CREMA DI CIME DI RAPA

PRESA DI CERDO IBERICO, CARAMELLO SALATO

PANNA COTTA, FRIZZY PAZZY AL CIOCCOLATO

ABBINAMENTO VINI

35 –

COMPENSIVO DI 4 CALICI DI VINO



POWER

90 –

8 PIATTI SCELTI PER VOI DALLO CHEF

IL MENU' SI INTENDE PER L'INTERO TAVOLO

ABBINAMENTO VINI

45 –

COMPENSIVO DI 5 CALICI DI VINO