

# MENÙ DEGUSTAZIONE

Ostrica Gillardeau, asparagi, guanciale, shiso, yogurt, rosa, parmigiano, pistacchi di Bronte, bergamotto

Tagliolini al tartufo nero

San Pietro, coda di bue, midollo, rapa, funghi shiitake, yuzu, sesamo, prezzemolo, maniguette

Animelle, piselli, plancton, La Tur, abete, meliloto, limone di Amalfi, funghi

\* Mango, cocco, riso, gelsomino, menta, lime, zenzero, peperoncino di Espelette

Menù 5 portate 160€

ACCORDO VINI 80€

\* La nostra selezione di formaggi italiani

In alternativa del dolce: supplemento 10€

In aggiunta al dolce: supplemento 18€

**I nostri menù sono serviti per tutti i commensali**

*Tutti i nostri piatti possono contenere i seguenti allergeni:*

*Glutine, lattosio, arachidi, soia. In caso di allergie si prega di avvertire il personale*