

Luca e Moreno

- .19 Cannolicchio e margarita ⁽¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹⁴⁾
- .21 Ricordo di un viaggio in Vietnam: ostrica alla griglia mangia e bevi, cavolo viola, mela ⁽⁷⁻¹⁴⁾
- .19 Crema cotta ai ricci di mare, pane croccante, olio al prezzemolo e grani di pompelmo rosa ed alga uva di mare ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹⁴⁾
- .18 Ricciola frita poco cotta, panzanella, olio al basilico e sedano croccante ⁽¹⁻⁴⁻⁹⁾
- .18 Tra una catalana ed una panzanella di crostacei, sedano, cipolla in agrodolce e maionese di pomodori verdi ⁽¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁹⁻¹²⁾
- .18 Moro oceanico in olio cottura, salsa mandorle al curry, misticanza ed olio al dragoncello ⁽⁴⁻⁷⁻⁸⁾
- .19 Polpo alla griglia, avocado e cavolfiore marinato nel miso ⁽¹⁻⁶⁻¹⁴⁾
- .16 Risotto, ostrica, alghe e panna acida, ostrica lyo ⁽¹⁻⁷⁻¹⁴⁾
- .19 San pietro alla mugnaia, salsa di spinaci, carota rossa fermentata ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾
- .21 Piccione alla brace, melanzane affumicate, salsa di funghi fermentati e nocciole, centrifugato di alloro ⁽⁷⁻⁸⁾
Filetto di piccione ed acciuga del cantabrico ⁽⁴⁾
Tortellino di ali e cuore di piccione , raguse, salsa di champignon e chartreuse ⁽¹⁻³⁻⁹⁻¹⁴⁾
- .21 Omaggio a Kenny Random
- .21 Quel confine sottile tra il dolce e il salato: gelato al carciofo, riduzione al finocchio, salsa topinambur e riso fermentato ⁽¹⁻³⁻⁷⁾
- .18 Alice nel paese delle meraviglie ⁽¹⁻⁵⁻⁷⁾

Bevande, caffè e liquori esclusi / per persona	175,00
<i>La preparazione del menù per la sua complessità s'intende a persona e per tutto il tavolo</i>	
Degustazione di sei calici di vino in abbinamento/ per persona	70,00