

Mariella

- .21 Stagionature di pesci e margarita ghiacciato ⁽⁴⁾
- .98 Sushi & susci percorso di 8 crudi ⁽¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴⁾
- .16 Mazzancolle turgide, maionese allo yuzu, cipolla agrodolce, porro fumè ⁽²⁻³⁾
- .19 Penne rigate Gentile, burro ai ricci di mare, capesante essiccate, erbe spontanee e seppia ai carboni ⁽¹⁻⁷⁻¹⁰⁻¹⁴⁾
- .16 Anguilla di mare alla brace, profumata all'alloro, rapa rossa e cavolo fermentato ⁽⁴⁻⁶⁾
oppure
- .14 Ermo colle : il baccalà che salo io, salsa ai friggirelli, quinoa e spinaci ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁾
- .16 15 grammi di cubo: gelato al cioccolato bianco, frutto della passione, timo grigliato e pomelo ⁽³⁻⁷⁾
- .17 Tarte tatin – spuma di mela, caramello, mela croccante e salsa di earl grey ⁽¹⁻³⁻⁷⁾
oppure
- .20 Ape regina ⁽¹⁻³⁻⁷⁾
- .18 Alice nel paese delle meraviglie ⁽¹⁻⁵⁻⁷⁾

Bevande, caffè e liquori esclusi / per persona 155,00
La preparazione del menù per la sua complessità s'intende a persona e per tutto il tavolo

Degustazione di quattro calici di vino in abbinamento / per persona 50,00