



“Nel mondo nulla di grande è stato fatto senza passione”

Executive Chef Salvatore Iazzetta

Menù Degustazione



VIA TERRA

APERITIVO DELLO CHEF

STREET FOOD

Sandwich di pastrami di Wagyu

Pan brioche tostato, wagyu marinato e affumicato, maionese al tartufo e cipolla croccante

ANTIPASTO

Volevo essere arrosto

Carciofo cotto a vapore profumato alla menta, crema di topinambur arrosto e polpettina di maiale

PORTATE PRINCIPALI

Ho sbagliato la vaccinara

Cappelletto di pasta fresca ripieno di guancia alla vaccinara, spuma di patate e frutti rossi fermentati

Tagliatella di nocciola

Con aglio nero, tartufo e limone ossidato

SECONDO

Il coniglio

Rollè di coniglio ripieno di lardo di colonnata, castagne, gel di mandarino e bietoline saltate al burro

DESSERT

Pre Dessert

Dessert / Formaggi

Dolci coccole

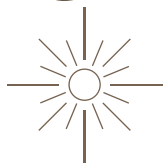
80€

Con pairing vino - 120€

Acqua, Caffè, Servizio Inclusi



Menù Degustazione



L'ODORE DEL MARE

APERITIVO DELLO CHEF

STREET FOOD

Bao di tonno

Bao di tonno, pesto alla trapanese, burrata e limone

ANTIPASTO

Alici in "tortiera"

Alici marinate agli agrumi, mollica di pane con provola, pecorino e pinoli, salsa di cicorie e gel di carpione

PORTATE PRINCIPALI

Pasta militare

Tubettone al King Crab, salsa di ostriche e champagne

Risotto ricci e burrata

Risotto, burrata, salsa ai ricci e pepe di sichuan

SECONDO

Bianco e nero di baccalà

Baccalà in oliocottura, spuma di baccalà, yuzu e nero di seppia

DESSERT

Pre Dessert

Dessert / Formaggi

Dolci coccole

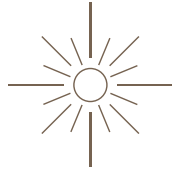
80€

Con pairing vino - 120€

Acqua, Caffè, Servizio Inclusi



Menù Degustazione



VIENI VIA CON ME

9 Portate a cura dello Chef
Incluso Dessert / Formaggi

115€

Con pairing vino- 180€

I menu' degustazione devono essere uguali per l'intero tavolo

