

Croccantino di semi e succo d'oliva spalmabile
Tortello di zucca cotto a meno 40 gradi, burro e salvia
Cono alla crema di latte di pecora e cinque pepi
Kumquat caramellato salato e cavolfiore

Baldoria Vermouth 10
A Lorenzo 180 Millesimato, metodo classico 15

CARTA DELLE TAPAS IN 3 ESPERIMENTI

Esplorazione nel mondo della tapa
tra ricerca, sperimentazione e voglia di divertire
Percorso di sei / nove tapas comprensivo di dolci,
servito per l'intero tavolo p.p. 90 / 120

Risotto sudamericano di calamari e uova di pesce essicate
Plastic Nigiri | ricciola mediterranea e tendine in stile giapponese
Merluzzo nordico, omaggio ad Akellare – San Sebastián | burrito, pil pil e piada
Agnolotti neri di fondale e consistenze di carciofo
Zuppa anarchica di Pesci crudi con obbligo di scarpetta
Erbe di sabbia lattiche al frutto della passione, acqua di mare e bergamotto p.p. 90

Risotto di funghi fantascientifico
Mandorle di Parmigiano Reggiano Riserva e consistenze di carciofo
Maiale nero di Cinta Senese - Riserva Moebius | burrito, dattero e piada
Agnolotti all'ossobuco di vitello 2008
Beef Marmelade | cuore di costata di manzo all'uva fragola e mirtilli selvatici
Calpestando il fogliame nel bosco p.p. 90

Percorso realizzabile anche in chiave vegetariana

Le materie prime utilizzate sono sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del reg. 852/04, mentre altri prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare la relativa documentazione. Coperto | 4

