



ENTRÉE

Sfera di baccalà mantecato con gel di cipolla, cannella e uvetta caramellata.

Macarons, foie-gras e gel al ribes.

Ravanello farcito con acciuga, pecorino e limone marocchino.

Finto cuore di bue, ricciola e bergamotto.

ANTIPASTI

Pollo, patate e tartufo nero.

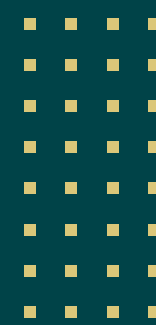
Crocchetta di patata e crostacei in pastella leggermente speziata su emulsione di datterino e whisky torbato con pecorino e menta.

PRIMI PIATTI

Plin ripieno di seppia, cime di rapa e aglio nero.

SECONDI PIATTI

Tajine ai frutti di mare con latte di cocco e curry marocchino.



PRE-DESSERT

Arancia e mandorle in varie consistenze e sfumature.

DOLCE

Choux, miele, limone e zenzero.