

TASTING MENÙ "HABITAT MARE" Euro 135

*Wine tasting 60 Euro - Juice pairing 53 Euro*

- RAMEN DI ALGA DULSE: GUANCIALE AFFUMICATO, CAVOLO RAPA E FUNGHI INVERNALI
- MOSCIAME DI TONNO ALALUNGA, LOMPE E PRESERVATI DELLA SCORSA STAGIONE
- FEGATO DI RANA PESCATRICE, KELP E SALSA DI SEPIE FERMENTATE
- "ORTICA DI MARE": SPIEDINO DI ANEMONI, TUORLO E VINO D'ORZO
- DUMPLING DI MEDUSA, SALSA DELLA SUA TESTA E OLIVELLO SPINOSO
- SALICORNIA E CENTROFOLO VIOLA
- VESCICA NATATORIA DI MERLUZZO, CANNOLICCHI, ANETO E UVA SPINA FERMENTATA
- LATTUME DI CERNIA, MISO E MELA COTOGNA
- POLPO COTTO SOTTO TERRA, RIDUZIONE DI FUNGHI, BACCHE E AGLIO NERO
- SCAMPI BBQ, SALSA DI RABBARO
- GRONGO LARDELLATO, SASHIMI DI OLOTURIA E KIMCHI AL GELSOMINO
- QUERCIA DI MARE, MELA NERA, WHISKY TORBATO E CAFFE' DI CAPESANTE
- - *caffè o infusi di erbe e fiori selvatici con piccola pasticceria*

Radici

