

MENU

anno 2 | primavera

IL MENU PUÒ SUBIRE MODIFICHE IN
BASE ALLA STAGIONALITÀ E ALLA
DISPONIBILITÀ DELLE MATERIE PRIME



MANIFATTURA
CULINARIA

QUATTRO PORTATE

BENVENUTO DALLA CUCINA

TSUKUNE

pollo / miso / verde

GNUDI **VEG**

aglio orsino / caprino / peanut chilli oil

TAPILLA

maiale / fagiolini / salsa soubise

ZUPPA INGLESE

savoardi / fragole / cioccolato / vaniglia

PICCOLA PASTICCERIA

La DEGUSTAZIONE deve essere la stessa per tutto il tavolo.

CINQUE PORTATE

BENVENUTO DALLA CUCINA

SPRING FAKE HOT DOG

VEG

asparagi / tuorlo / pecorino

FAGIOLI CON L'OCCHIO

VEG

ponzu / olio affumicato / shiso

LA LASAGNA DENTRO IL TORTELLINO

pasta fresca / ragù / besciamella / parmigiano

ANATRA

cavolo fermentato / senape / acciughe

L'ORA DEL TÈ

panna cotta / tè bancha / limone / zenzero

PICCOLA PASTICCERIA

La DEGUSTAZIONE deve essere la stessa per tutto il tavolo.

DUE PORTATE A SCELTA

La degustazione è il modo che preferiamo per esprimere la nostra cucina, ma è possibile scegliere due portate dai menu degustazione. Tranne "LA LASAGNA DENTRO IL TORTELLINO" e "ANATRA".

BENVENUTO DALLA CUCINA

**DUE PORTATE
a scelta**

PICCOLA PASTICCERIA

Tutto il tavolo può scegliere o DEGUSTAZIONE o "DUE PORTATE A SCELTA".

Per informazioni riguardanti gli allergeni rivolgersi al personale