

Le Sensazioni

Amouse bouche

Wafer al cacao con uovo pochè e spuma di Alexander

Appetizer

Marblè di pesci e crostacei

Tonno Blu Fine, Astice rosa, Salmone Balik,

salsa acidula e finger lime

I principi

Gnocchetti di calamaro su cremoso di stracciatella e gamberi,

bottarga di tonno e salicornie

Tortello di carbonara e tartufo

Piatti principale

Tournedos di Chianina in crosta di capponne, erbe aromatiche e

olive, torrone di foie gras, tartufo e jus di Sangiovese

Dessert

Lingotto di cioccolato Gran cru, mousse di gianduia e salsa irish

coffee

Friandises

Il sommilier consiglierà i vini in abbinamento

L'uomo può essere felice. I sensi gli indicano il cammino della felicità. Spetta però al filosofo di saper utilizzare i sensi per equilibrare le passioni e differenziarsi da tutti gli esseri che si nutrono, amano e vivono.

Le Emozioni

Amouse bouche

Emincèe di storione al sale rosa, passion fruit e salsa di

Margarita

Appetizer

Passatello di gamberi con scaloppa di pescatrice e scottata di

lemon gras

I principi

Risotto acquerello mantecato con barbabietola e Kir Royal e

carpaccio di pesce spada

La biologia di cannolo striato al nero si seppia con caprino e

crostacei su bisque di burrata ed essenza di alici

Piatti principali

Filetto di vitello steccato con gamberi e rete di maiale e

cavolo viola

Dessert

Macaron ai lamponi, perle di papaia e salsa di tè verde

Friandises

Il sommilier consiglierà i vini in abbinamento

*L'Emozione per amore dell'emozione è lo scopo dell'arte;
l'emozione per amore dell'azione è lo scopo della vita.*