



Omakase

Emozioni salate

Elogio alla neutralità, sogliola intera

Cupola di riso sasanishiki al gusto di rapa
Gelatina marina, ricetta di Auguste Escoffier

Scampi al naturale,
Maionese al limone nero e sesamo

Murice imbevuto, petali di verdure

Sashimi e salsa shiso verde

Collezione di sushi nigiri

Intervallo,
Fiori di zucca locali al vapore ripiene di astice,
Salsa al polline di fiori

Latte di mandorla ghiacciato e manzo secco,
Yuzu ponzu con olio all'erbe aromatiche

Amamis

Aloe vera con olio d'oliva
«Vague des larmes du soleil levant»

Prugna rossa, shiso in crosta di zucchero
Sorbetto e meringa

Fichi in camicia e semi-secchi in pasta sfoglia
Omelette al vapore con caramello allo yuzu

Café mono origine, « Calima » cold brew
Collection 1895 by Lavazza



Empreinte

Emozioni salate

Elogio alla neutralità, sogliola intera

Cupola di riso sasanishiki al gusto di rapa
Gelatina marina, ricetta di Auguste Escoffier

Murice imbevuto, petali di verdure

Collezione di sushi nigiris

Intervallo,

Fiori di zucca locali al vapore ripiene di astice,
Salsa al polline di fiori

Latte di mandorla ghiacciato e manzo secco,
Yuzu ponzu con olio all'erbe aromatiche

Amamis

Aloe vera con olio d'oliva
«Vague des larmes du soleil levant»

Prugna rossa, shiso in crosta di zucchero
Sorbetto e meringa

Café mono origine, « Calima » cold brew
Collection 1895 by Lavazza