

Menù degustazione

Cinque portate

75

Sette portate

100

Nove portate

120



Antipasti

Quaglia alla diavola, patate e mandarino

22

Foie gras, castagne e frutti rossi

27

Capasanta, cavolfiore, 'nduja e aglio nero

26



Primi piatti

Tagliolino di daikon, miso e dragoncello

20

Risotto, arancia e cioccolato di Modica

27

Tortello di foie gras, nocciole e alloro

25



Secondi piatti

Tracina, pastinaca, pompelmo e bieta

35

Astice, topinambur, limone e rhum

35

Piccione, cavolo viola e vin brûlé

38



Dolci

Gianni

14

Banana, cioccolato e caffè

14

Mela, carote e zenzero

14



Beverage

Acqua minerale

5

Soft Drink

3

Caffè

2

Caffè americano

4

Thè e tisane

3,5

