

Decade

Estate 2022

I piatti della nostra storia

Baccalà mantecato, gratin di patate, alici, origano e nocciole | 2012

-

Fondale marino | 2017

Barboni in crosta di peperoni dolci e spianata | 2018

Cuore tonnato | 2014

-

Risotto prosecco, timo, ostrica alla plancia | 2013

Bigoli al fumo, battuta di manzo, porcini, scorzone e stravecchio | 2016

oppure

Paccheri alla carbonara di canestrelli, pesto di ricci di mare e santoreggia | 2011

-

Scorfano, cacciucco e finocchietto | 2020

Pollo ruspante, lattuga alla birra, salvia frita | 2021

-

Pesca, liquirizia, frutto della passione | 2015

Nina | 2019

Menù degustazione

servito unicamente per tutto il tavolo.

10 anni / 10 portate

Euro 130,00 bevande escluse.

Riassunto

5 portate

Euro 90,00 bevande escluse.

Alla Carte

Euro 40,00 a piatto - Dolce Euro 20

Mescita

percorso degustazione vini in abbinamento.

Euro 80,00.

Eventuali modifiche al menù potrebbero comportare una variazione di prezzo

Coperto 5€

Anima

Rinascita

Tra le dimensioni, l'Anima è quella
che non si può catturare.
È l'essenza della cucina tradotta in un
risultato inedito.

Creazione di otto piatti.

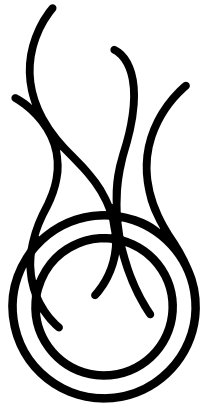
Menù Degustazione

servito unicamente per tutto il tavolo.
Euro 110,00 bevande escluse.

Mescita

percorso degustazione vini
in abbinamento Euro 70,00.

Eventuali modifiche al menù potrebbero
comportare una variazione di prezzo.



OTANIC