

# Decade

2011 - 2021

*I piatti della nostra storia  
attraverso le stagioni*

Pane, midollo e alici (2016)

-

Interpretazione di asparagi e uova (2013)

Gambero viola, escabeche, nocciola, liquirizia e ortica (2016)

Carpaccio scottadito, sandwich di tarassaco, capperi e stracchino (2014)

-

Risi Bisi e Rane (2012)

Carpaccio di animelle e mandorle, brodo di spugnone e fave (2017)

*oppure*

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

-

Storione, piovra, caviale, alloro e primizie (2014)

Capretto, erbe di campo, limone di capra (2018)

-

Cloé (2015)

Feva fetta al latte (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.

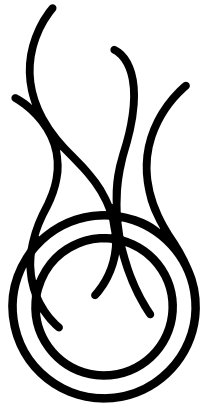
### Menù Degustazione

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**