



## Menù degustazione

Bloody Mary on the rocks

Burro di nocciole montato con crosticine di pane e caviale

Metamorfosi della tapa

Calamaro fritto

Spiedino di sgombro alla giapponese con salsa romesco gelata di peperoni "cristal"

Scatola cinese: Pane fritto di anguilla alla brace, Wasabi fresco, salsa "All i oli" (all'aglio) e anguilla affumicata

Pomodoro appassito con pane alle erbe e texture di parmigiano servito con insalata liquida di pomodori

Radici, semini e bucce calcinate, orzata di cerfoglio, scamorza affumicata e tartufi in conserva

Ode París Vasco: bistecca, pepe verde, consommé al vino di Jerez, caffè de Paris e salsa cocktail

Sughetto di cipolle di Figueras e uovo di pollastra affumicato a mo' di zuppa di cipolla

Pane cinese al formaggio con tartufo liofilizzato e sfoglia di bucce di cipolla arrostiti

Gambero rosso stagionato con consistenze di "picada", sughetto di nocciole stufate e pane al romesco alla brace

Triglia con texture di barbabietole arrostiti e sottaceto, furikake e tocchi lattiginosi con dragoncello e agrumi

Piccione marinato e arrostito alla griglia e carote in salsa romesco, hummus e salamoia con tocchi di caffè, spezie e lavanda

Je Reviens

L'acqua della coscienza umana

La scoreggia celeste

Sfera di ciliegie e lecca con begonia e fava tonka

Dolci in zucca

250€ Menù degustazione

140€ Opzione abbinamento dei vini

Prezzo a persona

10% IVA inclusa

I menù sono serviti per tutto il tavolo

I menù possono essere soggetti a modifiche, in quanto lavoriamo con prodotti di stagione