

I percorsi degustazione

“Ogni menù degustazione per la sua complessità s’intende per tutto il tavolo”

“i menù degustazione sono comprensivi di coperto. Bevande, caffè e distillati sono esclusi”

Il Viaggio...€ 80

Kanazawa

Ostrica al naturale, lime e peperoncino, sorbetto alla menta e finta perla di marzapane

Giarratana

Ricciola salmistrata su crema di cipolla di Giarratana, lemongrass e quinoa croccante

Scicli

Cuore di baccalà, su crema e chips di topinambur, profumato alla fava tonka

Taiwan

Pancia di maiale a cottura lenta servita nel suo brodo e sentori di “niputedda”

Valeggio

Tortelli ripieni di zucca su fonduta di parmigiano 36 mesi e tartufo di Palazzolo Acreide

Colonia

Rombo chiodato con verdura selvatica, servito con Dashi e amaranto croccante

Palermo

Sfincione dolce

Kyoto

Savoiaro alla vaniglia, crema al mascarpone e caffè

In questo ristorante i prodotti della pesca serviti crudi e le preparazioni a base di pesce crudo

Sono sottoposti al trattamento di congelamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853/04

Il personale è a completa disposizione per fornire informazioni sull'eventuale presenza di allergeni (UE 1169/2011)

