



CUCINA LIBERA.
SENZA DEFINIZIONI
GEOGRAFICHE O
STILISTICHE.
LIBERA DI RICERCARE
GUSTO, EQUILIBRIO,
ELEGANZA.

A BOUNDLESS CUISINE.
FREE FROM FIXED COORDINATES OR STYLISTIC CANONS.
FREE TO PLAY WITH FLAVORS, BALANCE AND ELEGANCE.

TOKUBETSU RYORI

IL MENU DEI CLASSICI

5 PORTATE / 5 COURSES TASTING MENU

Ⓜ **Scampi e semi** ²⁻⁷

Langoustines and seeds

Ⓜ **Anguilla, tataki di manzo e liquirizia** ⁴⁻⁷

Eel, beef tataki and licorice

Ⓜ **Manzo, erbe e bacche di sambuco** ¹⁻⁶⁻⁷

Beef, herbs and elderberries

Riso a mano con gelato alle ostriche ⁴⁻⁷⁻¹⁴

Risotto by the hand with oysters gelato

Sfoglia al cioccolato e gelato al latte affumicato ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Chocolate puff pastry and smoked milk ice cream

euro 150 per persona / per person

Abbinamento / Beverage pairing

euro 60 per persona / per person

Per la complessità della struttura, il menu degustazione è inteso per tutti i commensali del tavolo.
Due to its complex structure, the tasting menu is served only for the whole table.

KAKUSHIN RYORI

IL MENU CREATIVO

8 PORTATE / 8 COURSES TASTING MENU

Pomodori, vaniglia e kombucha di kombu

Tomatoes, vanilla and kombu seaweed kombucha

Sarde e yuba ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁶

Sardines and yuba

Scarpetta di cannolicchi e midollo ⁴⁻¹⁻⁷⁻¹⁴

Razor clams and bone marrow scarpetta

Ⓜ **Animelle, topinambur e beurre blanc** ⁷

Sweetbreads, Jerusalem artichoke and beurre blanc

Ⓜ **Spiedino di piccione** ¹⁻⁴⁻⁶

Pigeon skewer

Ⓜ **Raviolo all'oro** ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴

Saffron cheese ravioli with bayleaf oil

Ⓜ **Somen freddi, ostrica, siero di mozzarella e caviale** ¹⁻⁷⁻⁴⁻¹⁴

Cold somen, oyster, mozzarella serum and caviar

Cocco, ananas nero, kuromitsu al caffè ⁸

Fermented coconut, black pineapple, coffee kuromitsu

euro 175 per persona / per person

Abbinamento / Beverage pairing

euro 100 per persona / per person

Per la complessità della struttura, il menu degustazione è inteso per tutti i commensali del tavolo.
Due to its complex structure, the tasting menu is served only for the whole table.

SHOJIN RYORI

IL MENU DEL MONACO

5 PORTATE / 5 COURSES TASTING PLANT BASED MENU

Ⓜ **Insalata rossa, crema di mandorle e rafano** ⁸

Beet salad, almond cream and horseradish

Ⓜ **Zucca, topinambur e anacardi** ⁸

Pumpkin, Jerusalem artichoke and cashews

Ⓜ **Gnocchetti, funghi e besciamella di soia** ¹⁻⁶⁻⁹

Gnocchetti pasta, mushrooms and soy bechamel

Ⓜ **Bao e tempeh di fave** ¹⁻⁵⁻⁶⁻¹⁰

Bao and fava beans tempeh

Rabarbaro, lamponi e gelato alla mandorla tostata ⁸

Rhubarb, raspberries and toasted almond gelato

euro 135 per persona / per person

Abbinamento / Beverage pairing

euro 60 per persona / per person

Per la complessità della struttura, il menu degustazione è inteso per tutti i commensali del tavolo.
Due to its complex structure, the tasting menu is served only for the whole table.

MENU ALLA CARTA

À LA CARTE MENU

Per tavoli fino a 5 persone/For tables up to 5 guests

	euro
2 portate a scelta (dessert esclusi) tra quelle contrassegnate (M)	90
2 dishes (desserts excluded) chosen among the flagged ones	
3 portate a scelta (dessert esclusi) tra quelle contrassegnate (M)	130
3 dishes (desserts excluded) chosen among the flagged ones	

BEVANDE

DRINKS

	euro
Acqua / Water	5
75 cl	
Bibite / Soft Drinks	5
Caffè / Coffee	
Brasile, Yellow Bourbon	5
Panama Geisha, Jaramillo, Boquete	18

Gentili clienti,

il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazioni dei piatti presenti in menu.

Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del reg. Ue 1169/11 allegato II.

- 1. Cereali Contenenti Glutine*
- 2. Crostacei e Prodotti a Base di Crostacei*
- 3. Uova e Prodotti a Base di Uova*
- 4. Pesce e Prodotti a base di pesce*
- 5. Arachidi e Prodotti a Base di Arachidi*
- 6. Soia Prodotti a Base di Soia*
- 7. Latte e Prodotti a Base di Latte*
- 8. Frutta a Guscio*
- 9. Sedano e Prodotti a Base di Sedano*
- 10. Senape e Prodotti a Base di Senape*
- 11. Semi di Sesamo e Prodotti a Base di Semi di Sesamo*
- 12. Anidride Solforosa e Solfiti*
- 13. Lupini e Prodotti a base di Lupini*
- 14. Molluschi e Prodotti a base di Molluschi*

I piatti / ingredienti presenti in menu contrassegnati con () sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore. Ai fini della sicurezza alimentare, i nostri piatti sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del reg. Ce 852/04.*

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal reg. Ce 853/04.

Dear guests,

Our staff will provide you with any information about the nature and origin of all raw materials employed and about how all dishes are prepared.

We invite you to inform us about any intolerance to certain allergens before ordering.

For any further information regarding dietary restrictions it is possible to consult the documentation, asking for assistance to the personnel in service.

During food preparation in the kitchen accidental cross-contamination can not be excluded, therefore our dishes can still contain the following allergenic substances, according to the Eu reg 1169/11 annex II.

- 1. Cereals Containing Gluten*
- 2. Crustaceans and Products Thereof*
- 3. Eggs and Products Thereof*
- 4. Fish and Products Thereof*
- 5. Peanuts and Products Thereof*
- 6. Soy and Products Thereof*
- 7. Milk and Products Thereof*
- 8. Nuts*
- 9. Celery and Products Thereof*
- 10. Mustard and Products Thereof*
- 11. Sesame Seeds and Products Thereof*
- 12. Sulphur Dioxide and sulphites*
- 13. Lupin and Products Thereof*
- 14. Molluscs and Products Thereof*

Dishes marked with () in the menu are prepared with raw ingredients which have been frozen or deep-frozen by the manufacturer to ensure quality and safety, as described in the procedures of the HACCP plan pursuant to ec reg. 852/04. For safety and health reasons our dishes are prepared with fresh raw ingredients which are submitted to blast chilling before being processed in order to be perfectly preserved and meet health standards.*

All completely raw or half raw dispensed fish products are submitted to blast chilling to ensure their safety, as required by ec reg. 853/04.