

Cruditè

Degustazione completa di crudità	€ 42
Gambero rosso di Mazara del Vallo olio di nocciola Pariani, caviale siberiano	€ 28
Scampo porcupine, gruè di cacao, lardo di Patanegra	€ 26
Ostrica e Champagne	€ 24
Tonno Balfegò, cipollata alle mandorle, perle all'aceto balsamico	€ 22
Capasanta oceanica, olio alla vaniglia e scaglie di sale halen môn	€ 22
Salmon di Scozia al gin tonic	€ 24

Antipasti

Polipo, cavolo viola, burrata	€ 24
Calamaro, nero di seppia, rafano, cime di rapa	€ 23
Capasanta, topinambur, zenzero	€ 26
Tartasal, riso venere, maionese al Parmigiano	€ 18
Uovo, Prafiorito, perlage al tartufo, porcini	€ 18
Selezione formaggi	€ 20

Primi piatti

Risotto, Zenzerito, scampi	€ 26
Gnocchetti di ricotta, gamberi, cacio e pepe	€ 24
Bottoni di pasta fresca, Blu 61, cicale, brodo di pomodoro	€ 26
Sedanino al farro pastificio Felicetti, ragù di quinto quarto, mela nocciole e foie gras	€ 25
Sfoglia, ortaggi, hummus	€ 22

Secondi piatti

Morro, melanzana affumicata, peperoni del Piquillo clorofilla di prezzemolo	€ 28
Pagro, taccole, cocco, mandorla, menta	€ 28
Rana pescatrice, cavolfiore, cavolo nero	€ 25
Black Angus, patate rosse, senape	€ 25
Pluma, sedano rapa alla liquirizia, cipolla	€ 28

Menu degustazione

Essenziale	4 portate	€ 60
Musa	6 portate	€ 85