

DEG

RISTORANTE

MENU 15 MAGGIO ORE 20.30 IN VIAGGIO CON ETICA E DEG

Il nostro Amuse-Bouche
Pane caldo e grissini stirati a mano con degustazione di burro montato salato della Loira

In abbinamento
ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT Martignago

PARTENZA

Tonno e cipolle

Cipolla dolce cotta sotto sale, miso di mandorle,
yuzu kosho, garum e bottarga di tonno

In abbinamento
ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT Martignago
ITALIA

Polpo alla brace*, tè verde, ponzu e mais cancha

In abbinamento
Sauvignon 2e CONFIDENCE Gaël Felix
FRANCIA

TRANSITO

Come un ramen

Tagliolino di pasta fresca, brodo di seppia in
"zimino", lemongrass, erbetto e pescato del
giorno

In abbinamento
0 OHM ROSSO Moritz Kissinger
GERMANIA

ESPLORAZIONE

Agnello e il Mediterraneo

Agnello cotto nel fieno, facussa, albicocca
fermentata, Hummus di ceci e Bazlama

In abbinamento
MOTOR CALLET 4Kilos
SPAGNA

DOLCI RICORDI

Cassata di cous cous

In abbinamento
VIN DE PAILLE Côte du Jura
FRANCIA

€ 95 a persona vini inclusi
Escluso acqua caffè e quanto non espressamente indicato

Posti Limitati inizio serata ore 20.30