

Antipasti

Seppie, dragoncello e piselli in crema

Baccalà mantecato, pesto di salvia e mandorle su farinata al pepe nero

Tartar di tonno al profumo di melissa e pompelmo rosa

Capasanta alla birra bionda su mousse di zucchini

Uovo pochê ripieno di tartufo, spuma di parmigiano

Primi

Ravioli al nero ripieni di orata su crema di ceci, pomodorini confit

Tortelli al salmone selvaggio e aneto su crema di carciofi

Linguine di farro, pesto di pistacchi e vongole veraci

Risotto ai frutti di mare e katsuobushi

Spaghetti alla pomarola dello chef

Secondi

Hamburger di salmone selvaggio e lemon grass, crema di finocchi, clorofilla di coriandolo, dadi al ginger.

Gambero avvolto da sogliola, verdure croccanti, maionese al plancton

Tagliata di tonno in crosta di sesamo, taccole saltate e zeste fermentate

Stoccafisso su crema di datteri, cialda croccante e quenelle di basilico

Branzino su tappeto di zucchini e la loro crema

Dessert

Torta al cioccolato con farina di mandorle, caffè arabica e rum jamaicano

Sacher torte (versione raw)

Tortino fondente al cioccolato su gelatina di lamponi

Crostata con crema di limoni biologici e zucchero di fiori di cocco

Cilindro di ricotta, crumble di farro, marmellata di arance della zia Stephy.

Tiramisu leggero

