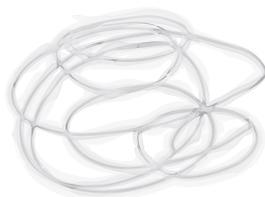




*Impressioni*



*Segno*



*Impronta*

*Pagnotta semi  
e kaymak*

Cavolfiore e tartufo

Carciofo in brodo

Chawanmushi, cocco e crostacei

*Focaccia  
di mais*

Ceviche/Mais/Spaghetti

“Pardula”

Crusco e capperi

Pescato Kombujime e beurre blanc al sambuco

Tamal, manzo e Muhammara



*Caronte*

Arachidi, papaya e karkadè

*Petit four*

Euro 190

*Otto calici in abbinamento 140*

*I nostri menù, per la loro complessità, vengono realizzati per l'intero tavolo*

---



O R M A

R O M A

“ Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. ”

*In caso di assenza di pescato fresco del giorno, andremo a sostituire con prodotto fresco abbattuto a bordo.*

---