

altrove

tutto cio' che è sconosciuto,
è sublime



- Pesce marinato, tapenade di olive,
cioccolato bianco, uovo strapazzato e peperoni confit
- Wagyu confit, gelato al sale di Cervia
- Tagliolini al farro burro tosazu, lievito croccante
- Gelato al wasaby
- Idea di Montebianco:
meringa italiana, castagne, cioccolato caldo al rosmarino

senza tempo

sine die

trasportati fuori dallo scorrere
di Chronos, entrando in un'altra
dimensione del gusto



- Tofu, edamame, sardine affumicate, passata di pere, soba integrale e cozze
- Crema di zucca, scagliette di cioccolato amaro, emulsione di prezzemolo, robiola, anguilla affumicata al the
- Rombo cotto nel fondo di vitello, ratatouille, raviolini di maglione
- Alghe wakame, purè di carote, gamberi a crudo, consommè di pollo zampa nera di Bresse
- Piccione in tre servizi:
 - . Petto spadellato, spugnole, e riduzione di Porto;
 - . Coscetta in pangrattato e maionese alla soia e maggiorana;
 - . Brodo in tazza
- Banana, caviale, cioccolato bianco
- Gelato al wasabi, mousse al pepe asakura, corn flakes

onde

un'alternanza di sapori, dove ogni piatto è introduzione ed epilogo del precedente e del seguente



- Spaghetto di patate, triglia, crema di galanga, gelato alla mano di Budda
- Lattughe ripiene di polvere di coniglio, zuppa di ostriche, mezze maniche integrali burro e ponzu
- Tartufo, castagne, passata di fagioli di Conio, tartare di fassona e caviale, midollo liquido
- Petali di cipolla cotti a vapore, mousse di quinto quarto, tonkatsu, consomme' francescano
- Cappasanta, foie-gras fresco d'anatra, riduzione di coca cola, pure' di mela, scoppiettino
- Gyoza di lumache, brodo di barbabietola, blinis con caviale di lumaca e ricotta
- Funghi, lievito croccante, pure' alla bottega, baccalà marinato, emulsione di pomodoro e yuzu
- Crema di limone, spuma di capperi, pop corn, riduzione di Campari
- Gambero suzette, gelato al the