

LORTO

T^ERRA

100

POMODORI DELL'ORTO reidratati, fermentati, foglie di fico

PEPERONE pesche, capperi, parmigiano stagionato

PATATA MANTECATA erbe dell'orto, limone nero, burro affumicato

MELANZANA ALLA BRACE salsa mole, scapece, melanzana bruciata,

crème fraîche

NOCE noci verdi marinate, gelato alla noce tostata, lattuga

A^CQUA

110

CRUDO DI PESCE FROLLATO pomodoro, cenere, erbe estive

COZZE perbureira, bagnetto marino

PASTA FREDDA gazpacho di friggitelli, crudo di gambero viola

RICCIOLA 30 GIORNI caramello di lische, beurre blanc agli

agrumi fermentati

SALICORNIA pinoli liguri, olivello spinoso, olio EVO

C^HE^F'S T^AS^TI^NG M^EN^U

120

L'incontro tra la creatività dello chef, i suoi piatti in menu e l'esclusività di un'esperienza personalizzata.

GARDEN TOMATOES rehydrated, fermented, fig leaves

RED PEPPER peach, capers, aged Parmesan

POTATO RISOTTO garden herbs, oxidised lemon, smoked butter

BARBECUED AUBERGINE green garden mole, scapece sauce, burnt
aubergine, crème fraîche

WALNUT pickled green walnuts, toasted walnut gelato, lettuce

AGED FISH CRUDO tomato, ash, summer herbs

MUSSELS perbureira sauce, marine salsa verde

COLD PASTA friggiteli gazpacho, purple prawn crudo

30 DAY AMBERJACK fish bone caramel, citrus kosho beurre blanc

SAMPHIRE ligurian pine nut, sea buckthorn, e.v. olive oil

The meeting point between the chef's creative flair and
the exclusivity of a personalised gastronomic experience.