

Piselli, menta, midollo

“La Cipolla” bun al latte, lardo e miele

Plin, ricotta di capra, aglio orsino, fiori

Patata risottata, burro affumicato, limone nero

Cavolo 2.0, doppio fondo di pollo, pera ossidata

Nocciole, Valrhona 80, albicocca

Fave, trota, erbe primaverili

Ricciola, condimenti tartara, tuorlo affumicato, agrumi

Raviolo di scampo ligure, finocchio, carpione

Risotto ortiche, vongole, polline locale, bergamotto

Storione, asparagi bianchi, beurre blanc

Rabarbaro, crema, Earl Grey

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