



Menu Personal Chef
Inside my Brain - per temerari

Pranzo
Cena



Scegli un piatto per ciascuna portata:

Fingerfood di benvenuto

Sbrodolo:

Wagyu scottata | Pan brioche | Crema alla senape e uovo

Oppure

Ai Caraibi:

La perla nera

Amuse bouche

Quando arriva l'autunno:

L'osso di porcini e mousse di caprino affumicato a freddo | Aria e
crema all'aglio nero | Erbe

Oppure

Ritorno ai Tate Museums:

Anguilla affumicata | Ragnatela croccante | Rafano |
Barbabierola | Olio al rosmarino

Antipasto

Omaggio ad Enrico Bartolini:

Tartare di fassona | Polvere di spinaci | Crema di uovo 65° | Aria
di Nasturzio | Semi di senape in osmosi | Capperi croccanti

Oppure

Pink is the new wave:

Gambero Viola | Polvere di barbabietola | Gel alle ostriche |
caviale di salmone e aria al lime

Allergen:

Il menu contiene glutine, latticini, noci, crostacei



Menu Personal Chef
Inside my Brain - per temerari

Pranzo
Cena



Primo

Dalla Grecia all'Italia:

Capellacci ripieni di spalla di agnello cotta a bassa temperatura
| Polvere di barbabietola | Crumble di amaretti | Jus di agnello e
gel di menta

Oppure

Deep into Umami:

Risotto mantecato all'aglio nero | Parmigiano reggiano | Oro |
Splash di prezzemolo e gorgonzola | Tuile alla liquirizia

Secondo

Una mattina a Tokyo:

Polpo cotto a bassa temperatura e la sua riduzione | Daikon |
Umeboshi | Splash di senape al miele e senape in osmosi

Oppure

Una sera a Parigi:

Petto d'anatra | Mousse di carote e dragoncello | Jus di anatra |
Corona di curcuma

Dolce

Rosso di sera:

:Corallo al lampone | Gel di lampone | Yoghurt al lime |
Cioccolato bianco croccante | Olio all'aneto | Meringa

Oppure

Ho voglia di viaggiare :

Anello di bavarese allo yuzu | Mango | Olio al basilico | Ananas
scottato | Crumble

229 € a persona

*Con abbinamento vini, si applica extra costo di 65 € a persona

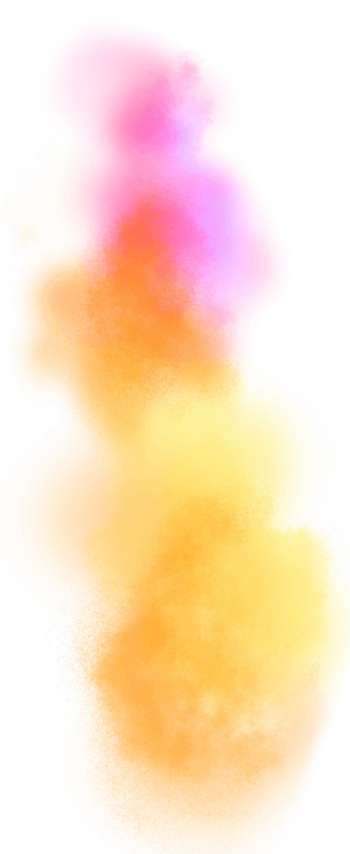
Allergeni:

Il menu contiene glutine, latticini, noci, crostacei



Menu Personal Chef
Inside my Brain - per temerari

Pranzo
Cena



Pacchetti:

Cena x 2 persone	458 €
Cena x 4 persone	900 €
Cena x 6 persone	1350 €
Cena x 8 persone	1780 €