

PLACITO RISANO

Menu degustazione - 14 portate

135 €

I.

Caviale di trota – creme brulee di trota
Trota marinata – limone fermentato - bottarga
Trota affumicata – aglio orsino – pepe rosso
Porcino – aglio nero
Mitilo – timo limone

Oliva

II.

Selezione di pane – burro – olio di oliva

III.

Seppia – latticello – mela

IV.

Grano saraceno – funghi – lardo di manzo

V.

Scampo – mandorle – noce nera

VI.

Storione – asparagi – spinaci

VII.

Farro – quaglia – sedano nero – malto di orzo

VIII.

Patata – siero di latte – ortica – tuorlo

IX.

Cervo – zucca – olio di zucca – semi di zucca

X.

Wangus – caffè – barbabietola – nocciola

XI.

Anatra – ciliegie – cipolla rossa – semi di cacao

XII.

Foie gras – frutta secca – erbe – miglio

XIII.

Olive – olio di oliva – cioccolato fondente – fior di sale - nocciole

XIV.

Miele bruciato – finocchio – polline
Cachi – mandarino – cioccolato bianco
Semi di girasole – miso – cioccolato ruby
Cioccolato al latte – pepe lungo – cannella – noce moscata
Arancio – cioccolato fondente