



## *Nutrirsi d'Arte*

180.00

### **DRIPPING DI GAMBERI**

*Gamberi rossi di Mazara del Vallo, arancia, cipolla in agro dolce e pralinato di cipolla*

### **ESCARGOT MATISSE**

*Mosaico di verdure, lumache LUMARoè, aglio orsino, aglio fermentato Umami, erbe e fiori di campo*

### **GRANDE ROSSO**

*Risotto cotto in acqua di pomodoro, burro alla brace, olio di olive nere e origano fresco*

### **ANGUILLA VELATA**

*Anguilla cotta allo yakitori, burro alle erbe aromatiche, uva sultanina di Pantelleria al Vermouth di Torino, velo di Lardo di Colonnata*

### **PANNA COTTA MONDRIAN**

*Panna cotta alla vaniglia Bourbon, fiocchi di crêpes alla nocciola, lamine di fragola, mango, ribes nero e gelato alla vaniglia*

Abbinamento 4 calici di vino

80.00

*Menù uguale per tutti gli ospiti al tavolo*