

# Degustazione Naturia

Il menù degustazione “Naturia”, nasce dall’idea di avvicinare il cliente a una nuova visione di cucina: un’esperienza gastronomica, piatti curati nei minimi dettagli e soprattutto studiati secondo le combinazioni alimentari tra i vari ingredienti.

...”Il risultato di questo lavoro permette un nuovo modo di approccio alla cucina: unite alle combinazioni alimentari, la semplicità e la passione creano un insieme di singolarità che esprimono la mia creatività”...

*Andrea Marinello*

Chef Executive

## [ Piatti

- Battuta di tonno\* “Yellowfin” del Mediterraneo, kiwi & misticanza selvatica -

- Spaghetto “Alcalino” -

- Tataki di pesce spada\* dell’Atlantico in crosta di semi di papavero, Pil-Pil di barbabietola & maionese al coriandolo -

- Gelato di Limone al naturale & Mono varietale di Coratina “Oro di Rufolo” di Puglia -

80 €

Il menu viene servito da un minimo di 2 ad un massimo di 10 persone.