

CONTAMINAZIONI

GIUSEPPE MOLARO



Scoperta e Ispirazione
in un viaggio della mente
da Occidente a Oriente,
tessendo ricordi
come fili intrecciati
ai luoghi delle emozioni
che il palato ritroverà nei piatti,
riconoscendo l'armonia
di una sinfonia
e la forza delle onde,
innamorandosi
a ogni assaggio,
ritrovando se stesso.

Benvenuti a CONTAMINAZIONI.

PURO
/
ESSENZIALE
/
SORPRENDENTE

M E N U

Omakase

/90€

Degustazione

/70€*

お任せ

Una parola per lasciarsi andare,
affidandosi alla creatività dello chef.
'Omakase' è un modo per dire
"MI FIDO DI TE".

ANTIPASTI

Ricciola marinata / insalata liquida
(4)

Sgombro / sedano e cointreau
(4-9)

Lingua / salsa al ramen
(6-7)

PRIMI

Tortellini / taleggio, porro e melograno
(1-3-7-12)

Spaghetti / pistacchio e ribes nero
(1-12-14)

Risotto / funghi Shitake
(7-12)

SECONDI

Pescato del giorno / niboshi dashi
(4-12)

Baccalà / tirpetta e erbe
(4-5-12)

Filetto di manzo / sedano rapa e torzelle
(11-12)

DOLCI

Carote, bufala e pomodoro del piennolo
(1-3)

Tiramisù
(1-3)

Cioccolato
(1-3)

wine pairing / 40€

wine pairing / 25€

* una pietanza a scelta per ogni portata