

## Menù ABaC La nostra tradizione - 180€

Cactus di lime, tequila e foglie verdi

Chips di cecina con burro Cafè de Paris

Tortiglione di pane caramellato con soffritto di pomodoro speziato e basilico

Crocante di alga nori, ventresca di tonno, burro di soia, bottarga di tuorlo marinato e germogli piccanti

Coca fina alle erbe mediterranee con acciughe e infuso di cecina marinata

Spiedino Gilda di mare

Bloody Mary on the Rocks

Pomodori d'inverno

Burro montato di nocciole con crosta sottile di pane e caviale

La scatola cinese: pane cinese, brioche fritte, anguilla arrosto, wasabi

Zuppa di pescatrice nera, trepang e picada con salsa romesco, nocciole e foglie all'anice

Riso con tonno, stufato di pomodoro mediterraneo, ventresca e tocchi di pecorino romano

Vela di tartufo ed erbe mediterranee

Orecchio di lepre con foie gras e barbabietola

Terrina e lombata di lepre con millefoglie di barbabietola e "Grand Veneur" con lamponi

Cioccolato bianco, cocco e yogurt con spezie agrumate e yuzu

Fragile di cioccolatini

Sotto una brezza di fiori freschi e secchi, texture di yogurt, croccante di biscotto e gelato di violette

Dolci in zucca

**Possibilità di abbinamento vini Menù ABaC 85€**

## El Gran ABaC- La Nostra Avanguardia in Sequenza- 210€

Cactus di lime, tequila e foglie verdi

Chips di cecina con burro Cafè de Paris

Tortiglione di pane caramellato con soffritto di pomodoro speziato e basilico

Crocante di alga nori, ventresca di tonno, burro di soia, bottarga di tuorlo marinato e germogli piccanti

Coca fina alle erbe mediterranee con acciughe e infuso di cecina marinata

Spiedino Gilda di mare

Ostrica "azzurra" e croccante fritto di patata violetta con ostriche liofilizzate

Calamaro fritto alla romana con spuma di citronella

Pane al formaggio Comté con tartufo bianco

A mo' di risotto, texture di cipolla cotta e compote di parmigiano e tartufo bianco

Parti di gambero con riso ai gamberi e arachidi tostate

Triglia mediterranea, crescione d'acqua alla brace e tocco agrumato

Vela di Iberico con lingua e rillettes

Consistenze di "Escudella" di cavolo con "pilota" di musetto di maialino iberico

Guancia di maialino da latte arrostito con medaglione di zucca appassita, citronella e spezie

Sequenza di caccia: crocchetta di paté di pollame, cubetto di foie gras e consommé acidulato

Selvaggina arrosto, succo di coriandolo e lavanda con salsa romesco e succo di carote in agrodolce

Infuso di formaggi e verdure 6/12

Cioccolato bianco, cocco e yogurt con spezie agrumate e yuzu

Panino fermentato con gelato alla vaniglia fermentato e crema di tuorlo bruciato

Come una "torta di carote", carote e nocciole

Dulces en calabaza Dolci in zucca

**Possibilità di abbinamento vini Menù Gran ABaC 105€**