



Last Dance

Continuando...a fantasticare

... come in un sogno ad occhi aperti.

un gioco che cambia nella forma e nei colori ma la stessa gioia di quando ero bambino ...
come quando tutto era possibile e l'unico ostacolo era la sola fantasia.

Zenzero: pianta, foglia, fiore e radice...filosofia e racconti

e poesia e ricerca e...

amore e ingredienti,

tecniche, fusione tra le parole ZenZero

Zen sempre come orizzonte d'un viaggio verso l'essenzialità,

verso l'interno, per scoprire attraverso il cibo...

Zero come nuovo punto di partenza...


un passo dietro l'altro, ancora voglia di viaggiare.

Fabrizio Peruzzi



1 menu a mano libera ...

I nostri piatti in formula menù *Degustazione*

 piatto vegetariano

E possibile aggiungere al menù

Abbinamento **3** Calici tra Cocktail, Virgin drink, Vini

Euro *Venticinque* per persona

Abbinamento **4** Calici tra Cocktail, Virgin drink. Vini


Euro *Quaranta* per persona



Giallo

Menù uguale per tutto il tavolo

Euro Cinquantacinque per persona

Uovo Bio 

Uovo in lenta cottura, pecorino, bottarga di rombo

Tempura al cocco

Capasanta, gambero rosa, sorbetto zenzero-lime, ananas agro piccante, kimchi

Come una "Carbonara"

Ravioli di Chianina, zabaione di parmigiano, rigatino croccante, pepe nero

Maialino Brado

Filetto, cacao, crumble alle mandorle, mela cotogna, cavolfiore

Chocolate lovers *(15 minuti)

Cioccolato fondente, frutti rossi, kefir



Rosso

Tre portate a vostra scelta scegliendo dalla carta

Menù uguale per tutto il tavolo

Euro Quarantaquattro per persona

Arancione

Sette portate a sorpresa mix di estratti dal menù ed ispirazione estemporanea

Menù servito uguale per tutto il tavolo

Euro Settantasette per persona



Dalla carta

Tempura al cocco

Capasanta, gambero rosa, sorbetto zenzero-lime, ananas agro piccante, kimchi

Euro Ventuno

Uovo Bio

Uovo in lenta cottura, pecorino, bottarga di rombo

Euro Diciotto

Come una "Carbonara"

Ravioli di Chianina, zabaione di parmigiano, rigatino croccante, pepe nero

Euro Venti

Gambero rosa

Riso Karbor, tartare di gamberi, limone

Euro Ventuno

Barbabietola

Gnocchi assoluti di rapa rossa, gorgonzola, Caffè KopiLuwak

Euro Diciotto

Maialino Brado

Filetto, cacao, crumble alle mandorle, mela cotogna, cavolfiore

Euro Venticinque



Pollo ruspante

Aroma di barbecue, misticanza aromatica, aceto di Kombucha

Euro Venticinque

Baccalà islandese

Trancio al forno, pulezze, olio alla vaniglia

Euro Ventisei

Dessert...

Non chiamatela cheesecake

Cioccolato bianco, limone, Philadelphia, crumble al cioccolato

Euro Dodici

Chocolate lovers *(15 minuti)

Cioccolato fondente, frutti rossi, kefir

Euro Dodici

Flashback

Baba profumato al rum, crema, uvetta

Euro Dodici

Libero nell'aria

Nocciola gentile, caramello salato, kumquats

Euro Dodici