

NIÒBĒ

RESTAURANT

UN MENÙ RACCONTATO IN TRE ATTI

Niobe non è più solo mito: è un viaggio nei sapori, nei simboli e
nelle trasformazioni

Data la complessità della nostra proposta gastronomica, è richiesta la scelta di
almeno due piatti per persona

La scelta di un solo piatto comporta un supplemento di 8 Euro

Per gruppi oltre le 6 persone, è richiesta la scelta tra i nostri menù degustazione

ATTO PRIMO LUMINA

La luce dell'origine - La promessa di ciò che sarà.
È la bellezza che brilla, prima che il mondo cambi forma.

ANTIPASTI

Fiore di zucca "croccante"

ricotta vaccina e lime, verde di zucchine, perle di aceto balsamico
(1 7 12)

22,00

Scaloppa di foie gras

pan brioche, albicocche
(1 12)

29,00

Ceviche di Luccioperca

cipolla rossa, peperoncino Aji
(1 4 6)

31,00

Insalata d'amare

molluschi, crostacei
(1 2 4 14)

34,00

ATTO SECONDO ALCHIMIA

La trasformazione silenziosa - L'anima si spoglia, il gusto si intensifica. È un momento di tensione e profondità, dove ogni sapore racconta la forza di ciò che cambia per non sparire.

PRIMI

Bottoni

peperone crusco, caciotta affumicata, fondo di pollo
(1 3 7 9)

31,00

Garganelli a mano

mantecati in vellutata di piselli, sgombro marinato,
"capperi" di aglio orsino, gel di aglio nero
(1 3 4 7)

29,00

Risotto all'acqua di pomodoro

cocco, curcuma, passion fruit
(7)

32,00

Spaghetto tiepido

estrazione di gamberi, bergamotto, salicornia
(1 2 7 12)

33,00

ATTO TERZO MAREA

Il ritorno alla sorgente - È il ritorno al ciclo, la calma dopo il mutamento, la vita che continua a scorrere con più consapevolezza e con nuova grazia.

SECONDI

Spigola

asparago, spuma di alga kombu
(1 3 4 7)

38,00

Filetto di vitello

ciliegie, fungo corallo, bacche di goji
(4 6 7 9 12)

38,00

Tataki di pesce spada

limone bruciato, mandorle, vongole
(1 4 5 6 7 12 14)

36,00

Piccione arrosto

radice di prezzemolo, ragù di cosce
(6 7 9 12)

38,00

Aragosta rosa del Sudafrica

la sua maionese, ragù, shiso
(2)

48,00

CALA IL SIPARIO
SILENZIO

IL DOLCE GESTO DI CONDIVIDERE L'ATTO FINALE DELLA CENA

Dolce Rito di Niòbē

18,00

Abbinamento vini

Il nostro sommelier sarà lieto di consigliarvi il vino da dessert ideale per accompagnare il vostro dolce

NIÒBĒ

PERCORSI DEGUSTAZIONE

L'IDENTITÀ

CINQUE PASSAGGI

Amuse bouche

Fiore di zucca "croccante"

ricotta vaccina, lime, verde di zucchine, perle di aceto balsamico
(1 7 12)

Ceviche di Luccioperca

cipolla rossa, peperoncino Aji
(1 4 6)

Scaloppa di Foie Gras

pan brioche, albicocca
(1 12)

Spaghetto tiepido

estrazione di gamberi, bergamotto, salicornia
(1 2 7 12)

Animella di vitello

ricci di mare, lievito alimentare
(1 7 8 11 14)

Dolce Rito di Niòbē

Caffè

€ 125,00

Abbinamento vini

Lasciatevi guidare attraverso un percorso sensoriale pensato per esaltare ogni portata

6 calici € 80,00

4 calici € 55,00

Ogni percorso comprende

Acqua e coperto

L'INATTESO

NELLE MANI DELLO CHEF

Amuse bouche

3 Portate a scelta dello Chef

Pre Dessert

Dolce Rito di Niòbē

Caffè

€ 95,00

Abbinamento vini

Lasciatevi guidare attraverso un percorso sensoriale pensato per esaltare ogni portata

3 calici € 40,00

4 calici € 55,00

Ogni percorso comprende

Acqua e coperto