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

Cime di cavolfiore in doppia cottura 22,00
maionese di nocciole, tartufo nero, fiocchi di cavolfiore in crudo
(1 6 8)

Torcione di Foie Gras 32,00
mosto d'uva, polvere di ube, pane sfogliato
(1 3 6 7 12)

"Lasagnetta" di baccalà 33,00
estrazione di gamberi, seppia, patate al timo, tapioca soffiata
(2 4 5 7)

Scampo e lingua di vitello 36,00
emulsione di fumetto, fondo bruno
(1 2 7 12)

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

Raviolo di cervo
grano saraceno, gel di ribes, zabaione salato, olio di abete, fondo di cottura 33,00
(1 3 6 7 9)

Tortellino bugiardo
zucca hokkaido, amaretti, spuma di Parmigiano, mostarda di pere 32,00
(1 3 7 8 10)

Riso Carnaroli
tamarillo, anguilla laccata, polvere di fico 34,00
(1 4 6 7)

Spaghetto Mancini mantecato all'erba ostrica
lime nero, uva di mare 36,00
(1 4 7)

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

Rana pescatrice
il suo fegato, burro bianco — 38,00
(1 2 4 7 12)

Coniglio da Azienda Agricola Moncucco
senape, cipolla rossa, baby rapa di Chioggia — 37,00
(1 6 7 10 12)

Storione
caviale Oscietra, acciuga, limone, finocchio — 38,00
(1 4 7)

Piccione in "quattro"
radice di prezzemolo, ragù di cosce — 39,00
(6 7 9 12)

Animella di vitello al burro nero*
ravanello umeboshi — 29,00
(1 6 7)

*aggiunta di tartufo bianco
€ 8,00 al grammo

CALA IL SIPARIO

SILENZIO

IL DOLCE GESTO DI CONDIVIDERE L'ATTO FINALE DELLA CENA

Dolce Rito di Niòbē	18,00
Brodo di Giuggiole	18,00

Abbinamento vini

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

NIÒBE

PERCORSI DEGUSTAZIONE

L'IDENTITÀ

CINQUE PASSAGGI

Amuse bouche

Cime di cavolfiore in doppia cottura
maionese di nocciole, tartufo nero, fiocchi di cavolfiore in crudo
(1 6 8)

Scampo e lingua di vitello
emulsione di fumetto, fondo bruno
(1 2 7 12)

Torcione di Foie Gras
mosto d'uva, polvere di ube, pane sfogliato
(1 3 6 7 12)

Tortellino bugiardo
zucca hokkaido, amaretti, spuma di Parmigiano, mostarda di pere
(1 3 7 8 10)

Rana pescatrice
il suo fegato, burro bianco
(1 2 4 7 12)

Dolce Rito di Niòbē

La nostra selezione di caffè

€ 125,00

Abbinamento vini
Lasciatevi guidare attraverso un percorso sensoriale pensato per esaltare ogni portata
6 calici € 80,00
4 calici € 55,00

Il percorso comprende
acqua e coperto

L'INATTESO

NELLE MANI DELLO CHEF

Amuse bouche

3 Portate a scelta dello Chef

Dolce Rito di Niòbē

La nostra selezione di caffè

€ 95,00

Abbinamento vini

Lasciatevi guidare attraverso un percorso sensoriale pensato per esaltare ogni portata

3 calici € 40,00

4 calici € 55,00

Il percorso comprende

acqua e coperto