

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

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

Sedano di Verona "Integrale"

sedano rapa in tutte le sue parti, lenticchie nere fermentate
(6 7 9)

21,00

Foie gras mi cuit

pan brioche, gel di albicocche fermentate
(1 12)

29,00

Cuore di Baccalà

salsa pil pil, maionese di baccalà, caviale di salmone
(1 4 7)

29,00

Crudo di capasanta

caviale, stracchino, olio al basilico
(1 7 14)

29,00

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

Ravioli in assoluto di gamberi rosa di Sicilia

pasta all'uovo e farina di gamberi, code di gamberi con riduzione, consommé di gambero rosso di Mazara

(1 3 12)

33,00

Gnocchi di patate cotte sotto sale

tartufi di mare, carciofi, pane per la "scarpetta"

(1 3 7 14)

27,00

Risotto Bruscardoli

tuorlo d'uovo marinato in acqua di parmigiano e gomasio

(3 7 8 11)

29,00

Tuffoli Mancini

scampo crudo, la sua bisque, cavolfiore giallo, ficoide glaciale

(1 2 8 9)

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

Tataki di Ricciola del Mediterraneo

terrina e gelato di pomodoro
(4 6 7 9)

35,00

Lombo di agnello al punto rosa

salsa e cimette di broccolo romanesco, gel di liquirizia, riduzione di agnello e marsala
(7 9 12)

38,00

Rana Pescatrice

broccolo fioretto, fagioli di Controne, spuma al burro bianco, peperoncino filangè
(4 7)

36,00

Controfiletto di scottona 36 mesi

paprika dolce, sommacco, Rosa di Gorizia
(6 9 12)

36,00

Astice al burro chiaro

salsa delle sue uova, involtino di bieta
(2 7)

42,00

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

Crudo di capasanta

caviale, stracchino, olio al basilico

(1 7 14)

Foie gras mi cuit

pan brioche, gel di albicocche fermentate

(1 12)

Sedano di Verona "Integrale"

sedano rapa in tutte le sue parti, lenticchie nere fermentate

(6 7 9)

Ravioli in assoluto di gamberi rosa di Sicilia

pasta all'uovo e farina di gamberi, code di gamberi con riduzione,
consommé di gambero rosso di Mazara

(1 2 3 12)

Cuore di Baccalà

salsa pil pil, maionese di baccalà, caviale di salmone

(1 4 7)

Pre dessert

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