

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

**Foie gras mi cuit**

pan brioche, gel di albicocche fermentate  
(1 12)

29,00

**Ceviche di Centrofolo viola**

cipolla rossa, peperoncino Aji  
(1 4 6)

31,00

**Crudo di Gamberi Rossi di Mazara**

caviale, olio di gamberi e vaniglia, barattiere, lattuga di mare  
(2 4 12)

32,00

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 di coda alla vaccinara**

colatura di sedano bianco, mela verde e cioccolato fondente  
(1 3 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 Bruscardoli**

tuorlo d'uovo marinato in acqua di parmigiano e gomasio  
(3 7 8 11)

32,00

**Tuffoli Mancini**

scampo crudo, la sua bisque, cavolfiore giallo, ficoide glaciale  
(1 2 8 9 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

### Tataki di Ricciola del Mediterraneo

terrina e gelato di pomodoro  
(4 6 7 9)

35,00

### "Come una Caesar Salad"

coscia di faraona di Moncucco, salsa Caesar, lattuga baby in agrodolce  
(1 3 6 7 9 12)

35,00

### Triglia di scoglio in crosta di pane

la sua livornese, bimi  
(1 3 4 7)

36,00

### Coniglio alla Royale

morchelle, rosa di barbabietola, agretti  
(6 7 9 12)

36,00

### Coda d'aragosta rosa del Sud Africa

la sua tartare, maionese d'aragosta  
(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

### Fiore di zucca "croccante"

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

### Crudo di Gamberi Rossi di Mazara

caviale, olio di gamberi e vaniglia, barattiere, lattuga di mare  
(1 14)

### Foie gras mi cuit

pan brioches, gel di albicocche fermentate  
(1 12)

### Bottoni di coda alla vaccinara

colatura di sedano bianco, mela verde e cioccolato fondente  
(1 3 9)

### "Come una Caesar Salad"

coscia di faraona di Moncucco, salsa Caesar, lattuga baby in agrodolce  
(1 3 6 7 9 12)

## 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