

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

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 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

Rana Pescatrice

broccolo, fagioli zolfini, spuma di burro bianco, peperoncino filangè
(4 7 8 12)

37,00

Filetto di vitello

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

38,00

Triglia di scoglio in crosta di pane

la sua livornese, bimi
(1 3 4 7)

36,00

Canette de Barberie

radice di prezzemolo, ragù di cosce
(4 6 7 9 12)

38,00

Aragostella rosa

la sua maionese, ragù, shiso
(2)

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)

Ceviche di Luccio perca

cipolla rossa, peperoncino Aji
(1 4 6)

Scaloppa di Foie Gras

pan brioche, albicocche
(1 12)

Spaghetti tiepido

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

Filetto di vitello

ciliegie, fungo corallo, bacche di goji
(4 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