

à la carte

Παρακαλούμε επιλέξτε ένα πιάτο από κάθε κατηγορία

€135

Ορεκτικά

Ο Ξιφίας των Ψαράδων της Νήσου Elba
carpaccio ξιφία | κερκυραϊκή νερατζοσαλάτα

Carpaccio Χταποδιού - Μεσογειακή Αύρα
παραλλαγή μιας δημιουργίας του Etrusco Botrini

Omnivore Carpaccio
μοσχάρι | χαβιάρι | ταμάρινδος


Χορτοφαγικό Carpaccio 
καρπούζι | μετσοβόνη | ρόκα

Πρώτα Πιάτα

Μπλε Αστακός + 30€
ποσέ σε βούτυρο αστακού | φινόκιο | αμύγδαλα | φράουλες & παντζάρια μαγειρεμένα σε gastrique κερασιού

Gastro Esperanto  
σπείρα κολοκυθίου | καρίκι Τήνου | τρούφα | φύλλο λαδιού

Από την Τήνο στη Μάνη μέσω Ιταλίας
pasta cascio e pepe με γαρίδες

Επιμονή 
παπαρδέλες φτιαγμένες στο χέρι | ραγού πάπιας | τρούφα

Κύρια Πιάτα

Θρίαμβος της Θάλασσας + 30€
αστακός | όστρακα | ζωμός караβιδας | ζυμαρικά Benedetto Cavalieri
(σερβίρεται για 2 άτομα)

Ο Μπαρμπανίκος μου Είπε...
σκορπίνα | Κερκυραϊκό μπουρδέτο αλά παλαιά

Σημειώσεις από ένα Ταξίδι στο Μαρόκο
αργοψημένο αρνί | κρέμα από μελιτζάνα | κους κους

Κόκορας 'Pasodoble'
από μία παστιτσάδα σε ένα Marengo

Pasta Μαγειρεμένη σαν ένα Ριζότο
σε νερό λεμονιού | παντζάρι | 'nduja


Επιδόρπια

Παροδικότητα
άγριες φράουλες | βανίλια | port

Here Comes the Sun
κουμκουάτ | μαρέγκα | βανίλια

Κόλαση
υφές σοκολάτας

 Προσθέστε επιπλέον Ελληνική μαύρη τρούφα + 25€
διαθέσιμο για τα πιάτα «Gastro Esperanto» και «Επιμονή»

 Χορτοφαγικό πιάτο (ή ένα πιάτο που μπορεί να γίνει χορτοφαγικό με μικρές προσαρμογές).

Παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό μας για πιθανές διατροφικές ιδιαιτερότητες & αλλεργίες. Τα μενού γευσισγνωσίας έχουν σχεδιαστεί για να σερβίρονται στο σύνολο των συνδαιτυμόνων του κάθε τραπέζιου. Οι τιμές είναι ανά άτομο.