

CONDIVIDERE Lo chef Federico Zanasi incontra Paco Mendez (Come, Barcellona) e il Pastry Chef Fabrizio Fiorani

KOMBUCHA DE AGUA DE TOMATE COME UNA MICHELADA

OLIVA DI CANTINA NUBE DI NEGRONI

PANE DI MAIS E PATATE CON SALSA TATEMADA "OMAGGIO A BOB"

TOSTADA DI GUACAMOLE E CAVIALE TRAMEZZINO DI MERINGA E GELATO DI ACHOTE TAMALES RICOTTA E POMODORO TOSTADA DI RICCI DI MARE E ANGUILLA

TACOS DI ANIMELLE CON MOLE DI CASTAGNE E TARTUFO BIANCO ROSA DI ZUCCA CON CURRY DI HUITLACOCHE

AGNOLOTTI RIPIENI DI MAIS SALSA PIPIAN AI PINOLI E TARTUFO BIANCO

BRASATO E MOLE NEGRO
CALDO E FREDDO DI MARGARITA
SORBETTO AL MORTAIO
TIRAMISU
FALSI D'AUTORE
TULAKALUMDUJA

170 EURO PER PERSONA BEVANDE ESCLUSE

BUONISSIMA c/o IL Idee al Lavoro srl