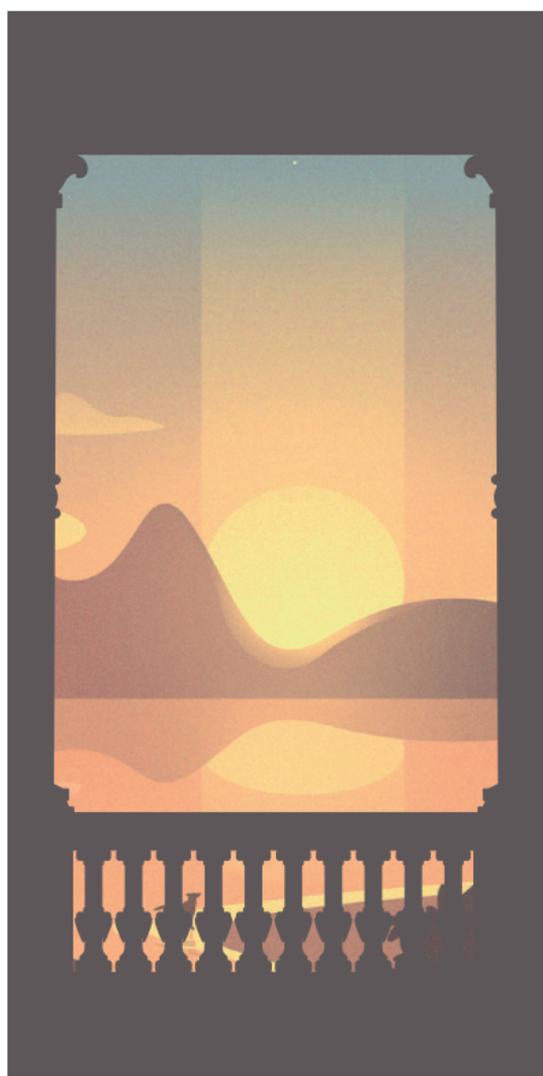


L<sup>~</sup> A R I A





L'ARIA e Perrier-Jouët vi invitano a scoprire un percorso di degustazione unico.

Lasciatevi guidare tra le creazioni dello Chef Massimiliano Blasone scegliendo in abbinamento una bottiglia di Perrier-Jouët Blanc de Blancs, oppure un Perrier-Jouët Blason Rosé, per un'esperienza esotica ed esuberante.

330 p.p. \*

\*Per vostra convenienza, potrete scegliere una diversa etichetta di vino. Vi Preghiamo di fare riferimento ai prezzi indicati sulla nostra lista vini.

290 p.p. prezzo del menù senza la selezione del vino.

Eventuali consumi aggiuntivi di Perrier-Jouët verranno addebitati per bottiglia, come segue:

Perrier-Jouët Blanc de Blancs 195

Perrier-Jouët Blason Rosé 215



## PERCORSO

Tartare salmone e tonno, cracker, caviale  
Spigola, tartufo nero

Avocado, maionese allo yuzu   
Ricciola, peperoncino verde, ponzu

Salmone Scozzese, capperi, agrumi  
Spinacino e gomasio 

Gyoza di carne

Maccheroncino, crostacei\*, pomodoro al timo,  
pesto di mandorle

Gamberone\* gigante , yuzu  
Asparagi verdi, mela, aceto 

Merluzzo nero \* marinato al miso  
Rucola, crescione, spinacio, salsa di cetriolo 

Wagyu A5, maionese alle erbe  
Pomodori, melanzane alla brace, zenzero   
Funghi, burro acido 

Dolci dolcezze

 Vegetariani / Vegetarian

 Vegani / Vegan

I prodotti segnalati \* sono congelati all'origine secondo la legge. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del Reg. CE 853/2004. Vi preghiamo di informare il personale in servizio di eventuali allergie alimentari.

Nel ristorante è presente una tabella esplicitativa degli allergeni.