

TERRAZZA MORO

Menu Degustazione

TASTING MENU

IL BENVENUTO / WELCOME

Welcome Flute & Amuse-Bouche

OSTRICHE SELEZIONATE

Servite al naturale con essenza di mare.

Selected Oysters served natural with a hint of sea essence.

CAPELANTE, SEPIA CROCCANTE E 'NDUJA

Trionfo di mare e terra: raffinato misto di capesante scottate e seppia croccante su vellutata di patate dolci, impreziosite da una nota decisa e piccante di 'nduja.

Triumph of land and sea: seared scallops and crispy cuttlefish resting on a velvety sweet potato purée, enhanced by a bold, spicy kick of 'nduja.

RISOTTO ALL'ARAGOSTA

Risotto mantecato con medaglioni di aragosta a zig-zag, cremino di bisque e straciatella liquida geometrica, completato da pomodorini rossi confit e scorza di limone.

Creamy risotto with zig-zag lobster medallions, bisque and liquid straciatella cream piped in geometric lines, finished with sweet red confit cherry tomatoes and lemon zest.

POLPO SCOTTATO E CAVOLFIORE

Tentacolo di polpo delicatamente scottato su purè di cavolfiore in doppia consistenza, vellutata affumicata e croccanti bocconcini di cavolfiore alla brace.

Delicately seared octopus tentacle served over a double-texture cauliflower purée featuring smoky undertones and charred cauliflower florets.

NEVE E FUOCO

(Affumicatura a Cloche alla Lavanda)

Scenografica frolla nera ripiena di mele gialle, caramello salato, fragole e fior di latte, servita con fumo aromatico di lavanda. Un contrasto calibrato tra aromi floreali e freschezza.

Theatrical black shortcrust pastry filled with yellow apples, salted caramel, strawberries, and fior di latte, served under a cloche with aromatic lavender smoke.

€ 130 a persona / per person

Il percorso include: Acqua, Caffè e 3 calici di vino in abbinamento con le portate.

The tasting menu includes: Water, Coffee, and 3 glasses of wine paired with the courses.