BOTRINI'S

Ταξίδι

€145

Καλωσορίσματα
Μακαρόν Άγριων Μανιταριών
Καπνιστό Χέλι με Φάβα
Ταρτάκι με Κολιό
Γαύρος από την Πάρο

'Carbonara'
η ιδιόμορφη εκδοχή του Έκτορα

Ρέγγα, Ταξίδι Γύρω από το Χρόνο
καλαμπόκι | αγριόχορτα

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

Στα Τσιπουράδικα του Βόλου
παλαμίδα | ρεβύθια Λήμνου | τσιτσίραβλα | σταφίδες

Gastro Esperanto
κολοκύθι | καρίκι Τήνου | καλοκαιρινή τρούφα

Αναφορά στον Caravaggio
κόκκινες γαρίδες | τομάτες από το περσινό καλοκαίρι | άγριο σέλινο | φράουλα

Χτένια
τρούφα | βούτυρο noisette | περγαμόντο

Αρνί Γάλακτος
μελιτζάνα | 'miso' συκομαΐδας

–

EXTRA ΠΙΑΤΟ + €25
Παπαρδέλες με Πάπια και Τρούφα
κακάο Περού | λεμόνι

–

Τα Ροδάκινα του Περασμένου Καλοκαιριού
λευκή σοκολάτα | Σαμπάνια | βανίλια | γιασεμί

Σοκολάτα Γάλακτος
μύρτιλο | παντζάρι | παλαιωμένο βαλσάμικο

Αμύγδαλο | Γαλατόπιτα
μνήμες από τη Θεσσαλία

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