



MATRIZ

---

Tasting Menù

## ZERO ALCOHOL

### CAPPERO 0-SIP 1

Beefeater 0, passion fruit, cappero



### BARBA 0-SIP 2

Vermouth zero, vino rosso dealcolato, barbabietola, aceto di barbabietola, muscovado, burro



### TAMARINDO 0-SIP 3

Bitter zero, Kombucha di te bianco, estratto di tamarindo



### MISANGO 0-SIP 4

Vinaigrette di miso, mango, verjus



### EDAMAME 0-SIP 5

Vermouth zero, edamame, coriandolo, limone



### GARY BALDI 0-SIP 6

Bitter zero, arancia, carota



euro 40

## SIPS PAIRING

### CAPPERO SIP 1

Gin, passion fruit, cappero



### BARBA-SIP 2

Mezcal, vermouth, vino rosso, barbabietola, aceto di barbabietola, muscovado, burro



### TAMARINDO-SIP 3

Bitter Fusetti, kombucha di te bianco, liquore al tamarindo



### MISANGO-SIP 4

Havana Rum, vinaigrette di miso, mango, verjus



### EDAMAME-SIP 5

Punt e Mes, Fernet, edamame, coriandolo, limone



### GARY BALDI-SIP 6

Bitter Fusetti, arancia, carota



euro 40

## AZOTEA EXPERIENCE

### MARE FREDDO

Calamaro marinato, agretti, alga wakame, piselli, salsa ocopa

### CEVICHE VEGETALE

Asparagi alla brace, ravanelli, daikon, taro, zenzero marinato, leche de tigre di masato

### CAUSA

Patate e aji amarillo, cancha, fave, aglio orsino, erbe selvatiche

### TIRADITO

Trota iridea, aceto di riso e soia, leche al miso chiaro e achiote, bambù, baby corn

### TOM KHA SOUP

Noodles, gamberi scottati e cozze, emulsione di brodo di pesce, latte di cocco, galanga, uovo sodo, spinaci

### GINDAI

Black Cod alla plancha, salsa anticuchera, cavolo cinese fermentato, salsa kimchi, olio alla cenere, crema di carote

euro 70