



MATRIZ

Tasting Menù

VEGETARIANO

ZERO ALCOHOL

CAPPERO 0-SIP 1

Beefeater 0 al pomodoro,
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,
soia, coriandolo, limone



GARY BALDI 0-SIP 6

Bitter zero, paprika,
arancia, carota



euro 40

SIPS PAIRING

CAPPERO SIP 1

Gin al pomodoro,
passion fruit, cappero



BARBA-SIP 2

Mezcal, Vermouth Antica Formula,
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,
soia, coriandolo, limone



GARY BALDI-SIP 6

Bitter Fusetti, Sorbole,
paprika affumicata, arancia, carota



euro 40

AZOTEA EXPERIENCE VEGETALE

MARE FREDDO

Fagiolini, alga wakame, piselli,
salsa ocopa

CEVICHE VEGETALE

Zucchine, zenzero, anguria cotta, taro, daikon,
wakame, muna, leche de tigre di masato
amazzonico

CAUSA

Patate e aji amarillo, mais cancha, fave,
aglio orsino, scarola cotta, uvetta, cancha,
salsa a lo macho

TIRADITO

Daikon brasato, aceto di riso e soia, leche al
miso chiaro e achiote, bambù, baby corn

TAGLIOLINO

Tagliolino di grano saraceno, curry verde,
fiori di zuccina croccanti e noci brasiliane

NASU

Melanzana, salsa anticuchera, cavolo cinese
fermentato, salsa kimchi, olio alla cenere,
crema di carote

euro 70