



PROFUMO

SPAZIO SENSORIALE

Menu





PHILOSOPHY

“ Benvenuto nel paradiso delle Essenze!

*Vi presentiamo il nostro Menu' ispirato alla tradizione del gusto
con contaminazioni fusion internazionali.*

*Il toccante Agrumato, il dolce Floreale, il deciso Speziato e
lo sconfinato Marino, caratterizzano i nostri piatti*

*da poter condividere spaziando qua e la',
perche' il piacere e' libero, come la voglia di assaggiare di tutto un po'. ”*

ACQUA

*Filette "Naturalmente Naturale",
"Delicatamente Frizzante" 750 ml.*

3,50 €

SOFTDRINKS

bt. 330 ml

4 €

BIRRA ARTIGIANALE

Labi "la Bianca" e "la Ambrata" bt. 330 ml

7 €

LIQUORI, AMARI & GRAPPE

6 €

CAFFE' NESPRESSO

2,50 €

PANE E SERVIZIO

2 €



ROSSO 14 €

Pappa al pomodoro, stracciata di burrata, gambero Rosso di Mazara aromatizzato al lime e granella di pistacchio

3.4.5.6

SPAGHETTONE RICCIO 25 €

Spaghettone acqua e farina con ricci di mare al profumo di Yuzu

3.9.14

WILD SALMON 24 €

Trancio di salmone selvaggio scottato, salsa di yogurt greco al pompelmo rosa e gelato di piselli

6.9

TUNA SUSHI ROLLS 16 €

Tonno rosso, avocado, spicy mayo, cappuccina frita e kumquat

6.9.14

LA FOCACCINA AGRUMATA 16 €

Miscela di farine nobili, prosciutto Serrano, composta di fichi al profumo di agrumi

3.13

TOCCHI AGRUMATI



MELON SERRANO 13 €

*Prosciutto Serrano disidratato, melone in osmosi al karkadè,
spuma di prosciutto e gel di melone Cantalupo*

6.14

LAMB RAVIOLO 16 €

*Raviolo home made ripieno di agnello scottadito, burro
francese e petali di fiori*

3.6.14

LA TERNERA 22 €

*Tronchetto di vitello con panure di pita alle erbe aromatiche,
verdure baby saltate e maionese demi-glace*

3.6.14

TRUFFLE MEAT SUSHI ROLLS 16 €

*Tartare di Fassona aromatizzata al tartufo estivo, maionese
alla rosa e mela Smith*

14

LA FOCACCINA FLOREALE 14 €

*Miscela di farine nobili, pomodoro pelato, fior di latte,
melanzane dorate, sfoglie di Parmigiano Reggiano e fiori*

3.6.13

TOCCHI FLOREALI



HAPPY BURRATA 13 €

Burrata di Gioia del Colle, estratto di sedano e zenzero, Alice del Cantabrico con mandorle tostate e pepe della Jamaica

5.6.9.10

LUNA ROSSA 15 €

Mezzelune ripiene di stracciatella e cozze con pomodorini e paprika affumicata

3.6.8.14

POLPITO 20 €

Polpo rosticcato su vellutata di patate aromatizzate al rosmarino, gel di lampone, e Ito Togarashi*

8

KANI SUSHI ROLLS 16 €

Polpa di granchio, philadelphia, avocado, salmone flambato, chips di patate e marmellata di peperoncino*

4.6.9.14

LA FOCACCINA SPEZIATA 15 €

Miscela di farine nobili, salsa di pomodorini gialli, salsiccia di Cinta Senese, ricotta Marzotica e olio EVO

3.6.13

TOCCHI SPEZIATI



TUNA TARTARE 16 €

Tartare di Tonno su patate schiacciate, Guacamole e sfoglie di Guttiau profumato

3.9

GNOCCHETTO VERACE 18 €

Gnocchetto di rapa rossa con vongole veraci e salicornia

3.8.14

LA PLANCHA 25 €

Controfiletto di manzo alla plancha con patate novelle e crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi

6

EBI - SAKE SUSHI ROLLS 16 €

Gambero in tempura, salmone in tartare, flakes tostati, black tobiko e teriyaki*

3.4.6.9

LA FOCACCINA MARINA 18 €

Miscele di farine nobili stracciata di burrata, battuto di gambero Rosso, chutney di mango e salicornia

3.4.6.13

TOCCHI MARINI

E' DISPONIBILE L' ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI PRESENTI IN MENU. PER FAVORE COMUNICARE QUALSIASI ALLERGIA AL PERSONALE.

Il pesce / carne destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo

e' stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con asterisco*