

NIÒBÈ
RESTAURANT

UN MENÙ RACCONTATO IN TRE ATTI

Niobe non è più solo mito: è un viaggio nei sapori, nei simboli e
nelle trasformazioni

ATTO PRIMO
LUMINA

La luce dell'origine - La promessa di ciò che sarà.
È la bellezza che brilla, prima che il mondo cambi forma.

ANTIPASTI

Uovo di selva 63°

spuma di patate al sifone, terra di cioccolato, tartufo nero,
fiori ed erbe dell'orto

(3 7)

24,00

Foie gras mi cuit

pan brioches, gelato alle bacche di rosa canina
(1 12)

28,00

Crudo di gamberi rossi di Mazara

variazione di mandarino, amaranto soffiato, coulis a freddo di gambero
(2 12)

28,00

Capasanta alla plancia

caviale, crema di patata allo zafferano, cialda croccante
(2 3 7)

26,00

ATTO SECONDO
ALCHIMIA

La trasformazione silenziosa - L'anima si spoglia, il gusto si intensifica. È un momento di tensione e profondità, dove ogni sapore racconta la forza di ciò che cambia per non sparire.

PRIMI

Bottoni

cacio, pepe, ricci di mare, ristretto di brodetto bianco
(1 2 7)

29,00

"Pappardella" ripiena di Vicciola

zucca, miso di pomodoro, fondata di provola
(1 3 7 9 12)

27,00

Risotto al pesce persico 2.0

carnaroli classico, persico del nostro lago, bottarga d'acqua dolce, crema di mandorle
(1 4 7 8 12)

30,00

Eliche mantecate

livornese di triglia, filetto di triglia, paccasassi
(1 4 12)

29,00

ATTO TERZO **MAREA**

Il ritorno alla sorgente - È il ritorno al ciclo, la calma dopo il mutamento, la vita che continua a scorrere con più consapevolezza e con nuova grazia.

SECONDI

Medaglione di luccioperca

beurre blanc, polvere di olive nere, patata arrosto
(4 7)

35,00

Piccione di Monucco in tre servizi

petto a 65°, coscia croccante, ragout di quinto quarto,
purea agrodolce di barbabietola
(6 7 8)

32,00

"Carrè" di sogliola al burro e salvia

emulsione alle sue uova, patate vitelotte, carote baby glassate
(4 7)

35,00

Filetto di vitello al punto rosa

in crosta di pepe verde ed erbe aromatiche, il suo fondo, zucca, tartufo nero
(1 12)

30,00

CALA IL SIPARIO
SILENZIO

IL GESTO DI CONDIVIDERE L'ATTO FINALE DELLA CENA

Dolce Rito di Niòbē

15,00

Abbinamento vini

Il nostro sommelier sarà lieto di consigliarvi il vino da dessert ideale per accompagnare il vostro dolce

NIÒBÈ

PERCORSI DEGUSTAZIONE

L'IDENTITÀ

CINQUE PASSAGGI

Amouse bouche

Uovo di selva 63°

spuma di patate al sifone, terra di cioccolato, tartufo nero, fiori ed erbe dell'orto
(3 7)

Crudo di gamberi rossi di Mazara

variazione di mandarino, amaranto soffiato, coulis a freddo di gambero
(2 12)

Bottoni

cacio, pepe, ricci di mare, ristretto di brodetto bianco
(1 2 7)

"Pappardella" ripiena di Vicciola

zucca, miso di pomodoro, fondata di provola
(1 3 7 12)

Medaglione di luccioperca

beurre blanc, polvere di olive nere, patata arrosto
(4 7)

Pre dessert

Dolce Rito di Niòbē

Caffe con cannoncino

(3 7)

€ 125,00

Abbinamento vini

Lasciatevi guidare attraverso un percorso sensoriale pensato per esaltare ogni portata

6 calici € 80,00

4 calici € 55,00

Ogni percorso comprende
Acqua e coperto

L'INATTESO

NELLE MANI DELLO CHEF

Amouse bouche

3 Portate a scelta dello Chef

Pre Dessert

Dolce Rito di Niòbē

Caffè con cannoncino

(3 7)

€ 95,00

Abbinamento vini

Lasciatevi guidare attraverso un percorso sensoriale pensato per esaltare ogni portata

3 calici € 40,00

4 calici € 55,00

Ogni percorso comprende
Acqua e coperto

NIÒBĒ CELEBRA

“IL TARTUFO BIANCO”

Amouse bouche

Scampo Crudo

latte di mandorla, limone candito, tartufo bianco
(2 8)

Tajarin all'uovo

burro d'alpeggio nocciolato, sale di Cervia, tartufo bianco
(1 3 7)

Piccione di Moncucco in tre servizi

petto a 65°, coscia croccante, ragout di quinto quarto, purea agrodolce di barbabietola
(6 7 8)

○

Filetto di vitello al punto rosa

cardoncello arrosto, crema di zucca arrosto, fondo di vitello, tartufo bianco
(6 7)

Dolce Rito di Niòbē

Caffè con cannoncino

(3 7)

€ 125,00

Abbinamento vini

Lasciatevi guidare attraverso un percorso sensoriale pensato per esaltare ogni portata
6 calici € 80,00
4 calici € 55,00

Ogni percorso comprende
Acqua e coperto