

ACQUERELLO

Filosofia

Noi del ristorante Acquerello operiamo nell'ottica di una nuova cucina italiana, fatta di concretezza, innovazione, e rispetto della grande cultura e materia prima italiana.

Lontani da mode e tendenze mediatiche, ma concentrando tutto il nostro sapere, sul gusto e sul piano dell'esecuzione pura. Senza cotture sottovuoto o precotture ma svolgendo tutto à la Minute, al fine di garantire la massima qualità e il totale rispetto della materia prima; travolgendo il cliente nella sostanza della accoglienza e dell'esperienza che vivranno.

Italia, Francia, Korea e Giappone. I quattro paesi che segnano la nostra cucina e che ci permettono di rendere le nostre opere uniche. I sapori più tipici della tradizione lombarda che si avvicinano a quelli più esotici asiatici.



MICHELIN





I pensieri della cucina

Degustazione 4 portate

Percorso di degustazione di 4 portate

€130

Wine pairing

7 calici - **€110**

Degustazione 6 portate

Percorso di degustazione di 6 portate

€150

Wine pairing

5 calici - **€90**

7 calici - **€110**

Il menù in base alla disponibilità delle materie prime
può subire delle variazioni

