

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

**€150**

### *Wine pairing*

7 calici - **€110**

### *Degustazione 6 portate*

Percorso di degustazione di 6 portate

**€170**

### *Wine pairing*

5 calici - **€90**

7 calici - **€110**

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

