



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





Menù degustazione

dall'1 al 15 Agosto

I Classici Italiani, riscritti a modo nostro

Percorso degustazione a sorpresa

€75

(bevande escluse)

Il grande omakase

Percorso degustazione a sorpresa
firmato dagli chef Silvio e Choi

da **€180**

(bevande escluse)

Solo su prenotazione

VALIDO A PRANZO E A CENA

Alcuni prodotti, in base alla disponibilità del mercato, sono stati trattati con l'abbattimento/congelamento ai sensi del REG. C. n. 852/04. Per conoscere gli ingredienti e gli allergeni contenuti nei piatti, rivolgersi al personale di sala. In questo esercizio viene somministrata acqua potabile trattata, in base all'art. 12, comma 5 del D.lgs.n 181/2003.

Coperto €6,00 p.p.

