

FERIA

RESTAURANT

Sapori e ingredienti che vengono da lontano si combinano
ai prodotti del territorio per un viaggio nel gusto
indimenticabile.



MENU

Asinan 17

ricciola, tamarindo, curry rosso

Satè Rica Rica 15

anguilla, zenzero, cetriolo

Siput 16

lumache, melanzana, lemongrass

Taicho 14

cavolfiori, uova, soia

Soto Udang 22

noodles tiepidi, granciporro,
brodo aromatico

Nasi Goreng 18

riso Jasmine, cinghiale, curcuma

Rendang 28

grigio alpina, cocco, cannella

Kambing 28

agnello, miso rosso, curry verde

Ikan 28

rombo, pepe bianco, coriandolo

Tempeh 18

daikon, limone nero, sambal tempeh

DEGUSTAZIONI

Appunti di viaggio

5 portate 55

7 portate 70

Il menù degustazione si
intende per l'intero tavolo

ABBINAMENTO AL CALICE

Komodo

5 calici 30

Krakatoa

9 calici 50