

## MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Pesce spada marinato alle spezie con melograno e panna acida  
*Spice marinated swordfish with pomegranate and sour cream*



Gamberi al lardo con orzo mantecato alla zucca  
*Prawns in lard with pumpkin-flavored barley*



Pepite di baccalà fritte, guacamole e maionese al lime  
*Fried cod fish nuggets, guacamole and lime mayonnaise*



Ravioli alla robiola, crema di broccoli e alici Cantabriche  
*Ravioli filled with robiola, broccoli cream and Cantabrian anchovies*



Spaghetti aglio, olio, peperoncino e battuto di scampi  
*Spaghetti with garlic, oil, chilli and raw scampi*



Rombo in crosta di pistacchi, spinacetti e crema di cavolfiori  
*Turbot in pistachio crust, baby spinach and cauliflowers cream*



Sgombro con insalatina di pesche e pomodorini  
*Mackerel with peach salad and cherry tomato*



Bavarese al cioccolato bianco, crumble di castagne e salsa mango  
*Bavarian white chocolate, chestnut crumble and mango sauce*



Menu a 8 portate: 115.00 € a persona  
*8 courses tasting menu: 115.00 € per person*

Il sommelier consiglia:  
8 vini al bicchiere che accompagnano il menu

*Sommelier's suggestion:*  
*8 wines by the glass paired with this menu*

55,00

**Il menu degustazione viene realizzato per tutto il tavolo**  
***The tasting menu is for the enjoyment of the entire table***