



## Menu degustazione - Tasting menu

Tartare di branzino, mela verde, pompelmo rosa e mizuna  
*Raw sea bass tartare, green apple, pink grapefruit and mizuna*



Tentacolo di piovra, crema di cannellini, nduja e fagiolini  
*Grilled octopus tentacle, cannellini beans cream, nduja and green beans*



Spaghetti, aglio, olio, peperoncino, prezzemolo e vongole veraci  
*Spaghetti with garlic, oil, chili pepper, parsley and clams*



Ravioli alla ricotta, piselli e crudità di seppia  
*Homemade ravioli stuffed with ricotta, peas and raw cuttlefish*



Cefalo, crema di patate, radicchio marinato, fave e fondo di vitello al vino rosso  
*Grey mullet, creamed potatoes, marinated radicchio, broad beans and veal red wine sauce*



Rotolino d'agnello al prosciutto di Parma, cipolline brasate, salsa verde e cavolo nero  
*Roll lamb with Parma ham, braised onions, green sauce and black cabbage*



Filetto di manzo, taccole, cremoso di carote e salsa al mosto  
*Beef fillet, snow peas, carrot creamy and must sauce*



Bavarese al prosecco, meringa, mango e cialda al miele  
*Prosecco Bavarian cream, meringue, mango and honey wafer*

Menu a 8 portate: 143.00 € a persona  
*8 courses tasting menu: 143.00 € 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*

68,00

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