



Menu degustazione - Tasting menu

Pesce spada marinato e scottato alle spezie con panna acida e melograno
Swordfish marinated and grilled with spices, sour cream and pomegranate



Piovra alla griglia, pastinaca e cavolo fiolaro
Grilled octopus, parsnips and fiolaro cabbage



Spaghetti mantecati al burro di Normandia, alici Cantabriche e mollica di pane
Spaghetti with Normandy butter, Cantabrian anchovies and breadcrumbs



Ravioli ripieni all'anatra, passata di castagne e tartufo nero
Homemade ravioli stuffed with duck, chestnut cream and black truffle



Filetto di rombo in crosta di pistacchio, crema di cavolfiore e spinacetti
Turbot fillet in pistachio crust, cauliflower cream and baby spinaches



Lombetto d'agnello al prosciutto di Parma, formaggio di capra, cavolo rosso e camomilla
Loin lamb with Parma ham, goat cheese, red cabbage and chamomile



Pancia di maiale cotta a bassa temperatura, insalata Romana, shiitake e salsa sakè
Pork belly cooked at low temperature, Roman salad, shiitake mushrooms and sake sauce



Crème brûlée con gelato al panettone, gel agli agrumi e spezie
Crème brûlée with panettone ice cream, citrus fruit gel and spices

Menu a 8 portate: 120.00 € a persona
8 courses tasting menu: 120.00 € 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