



Menu degustazione - Tasting menu

Tartare di branzino, arance, puntarelle e caviale
Raw sea bass tartare, orange, chicory heart and caviar



Capesante al lardo, orzo mantecato ai peperoni, olio dragoncello e aglio nero
Grilled scallops with lard, barley creamed peppers, tarragon oil and black garlic



Spaghetti aglio, olio, peperoncino, cavolfiore e scampi crudi
Spaghetti with garlic, oil, chilli pepper, cauliflower and raw scampi



Ravioli alla zucca e foie gras e salsa di carciofi
Homemade ravioli stuffed with pumpkin and foie gras with artichoke sauce



Pesce spada scottato al the nero con radicchio, mandorle e melograno
Swordfish grilled in black tea with radicchio, almonds and pomegranade



Petto di faraona scottato in padella, mais arrostito e patate viola
Guinea fowl breast grilled, roasted corn and purple potatoes



Controfiletto di manzo, crema di cipolla bianca, anello di patata e salsa arrabbiata
Strip loin steak sirloin, white onion cream, potato ring and arrabbiata sauce



Bavarese al mascarpone, biscotto sablè, frutti rossi e cioccolato frizzante
Mascarpone Bavarian cream, sablè biscuit, red fruits and sparkling chocolate

Menu a 8 portate: 138.00 € a persona

8 courses tasting menu: 138.00 € 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

65,00

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