



Menu degustazione - Tasting menu

Pesce spada marinato e scottato alle spezie con panna acida e lampone
Raw swordfish, marinated in spices, sour cream and raspberry



Calamari scottati ripieni di baccalà mantecato, crema di patate e salicornia
Squid grilled stuffed with cod fish, potatoes cream and glasswort



Spaghetti al ragù di piovra al profumo di aglio e peperoncino
Spaghetti with octopus ragout flavored with garlic and chilli pepper



Ravioli di robiola, erbe e tartare di gamberi rossi di Sicilia
Homemade ravioli stuffed with robiola cheese, herbs and Sicilian red prawn tartare



Pavè di branzino, piselli, cardoncelli e demi glace di funghi
Sea bass pavè, peas, oyster and mushroom demi glace



Pancia di maialino con taccole, kumquat e maionese all'erba cipollina
Pork belly with snow peas, kumquats and chives mayonnaise



Piccione arrostito con mele, formaggio di capra alla barbabietola e biette saltate
Roasted pigeon with apples, beetroot goat cheese and sautéed beets



Semifreddo al frutto della passione, spuma allo yogurt e insalatina esotica
Passion fruit parfait, yogurt mousse and exotic salad

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