



MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Ricciola marinata, melograno e panna acida
Marinated amberjack, 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
Homemade ravioli filled with robiola cheese, 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



Branzino alla piastra con topinambur e carciofi
Grilled sea bass with topinambur and artichokes



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



Menu a 8 portate: 118.00 € a persona
8 courses tasting menu: 118.00 € 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