



Menu degustazione - Tasting menu

Tartare di branzino, pompelmo, puntarelle e caviale
Raw sea bass tartare, grapefruit, chicory heart and caviar



Polpo alla piastra con salsa verde, scalogni e aglio nero
Grilled octopus with green sauce, shallots and black garlic



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



Ravioli all'anatra foie gras e salsa di carciofi
Homemade ravioli stuffed with duck and foie gras with artichoke sauce



Trancio di ricciola scottato al the nero con radicchio, mandorle e melograno
Amberjack grilled in black tea with radicchio, almonds and pomegranade



Lombetto d'agnello al prosciutto di Parma, orzo al cocco e cavoletti di Bruxelles
Lamb loin with Parma ham, coconut barley and Brussels sprouts



Tagliata di controfiletto di cervo con ketchup di susine e cime di rapa
Deer sirloin slice, with plum ketchup and turnip tops



Bavarese allo yuzu, sorbetto al mango e gel camomilla
Yuzu Bavarian cream, mango sorbet and chamomile gel

Menu a 8 portate: 138.00 € a persona

8 courses tasting menù: 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 menù

65,00

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