



## 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 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*



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 con ketchup di susine e cime di rapa  
*Strip loin steak sirloin, 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 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**