Menu degustazione - Tasting menu

Tartare d'orata in salsa di cocco leggermente piccante e erbetta rapa

Sea bream tartare in a mildly spicy coconut sauce and turnip herbs

Capesante alla piastra, passata di broccoli, popcorn di amaranto e petali di cipolla rossa

Grilled scallops, broccoli sauce, amaranth popcorn and red onion petals

Spaghetti mantecati al finocchio, arance e alici Cantabriche

Spaghetti with fennel cream, oranges and Cantabrian anchovies

Ravioli ripieni di Taleggio, vellutata di zucca e tartufo nero

Homemade ravioli stuffed with Taleggio cheese, pumpkin sauce and black truffle

Ricciola alla piastra, radicchio di Treviso, mandorle e melograno

Grilled amberjack, Treviso radicchio, almonds and pomegranate

Tagliata di manzo alla griglia, purè di patate e cavolo Fiolaro

Grilled sliced beef, mashed potatoes and Fiolaro cabbage

Piccione scottato in padella, pan brioche, cicoria e quinoa croccante

Pigeon seared in frying pan, brioche bread chicory and crispy quinoa

Gelatina al lampone, mousse di robiola e spuma di castagne

Raspberry jelly, robiola cheese mousse, and chestnut foam

Menu a 8 portate: 139,00 € a person

8 courses tasting menù: 139.00 € per person

ll sommelier consiglia:

8 vini al bicchiere che accompagnano il menu

Sommelier's suggestion:

8 wines by the glass paired with this menù

72,00

Il menu degustazione viene realizzato per tutto il tavolo

The tasting menù is for the enjoyment of the entire table