



MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Il crudo di ricciola e tartare di gamberi rossi, burrata e frutto della passione
Raw amberjack and red prawns tartare, burrata and passion fruit



Capésante alla griglia, crema di fagioli bianchi, spugna nera, fagiolini e polvere di pancetta
Grilled scallops, white bean cream, black sponge, green beans and bacon powder



Pepite di baccalà fritte, guacamole e maionese al lime
Fried cod fish nuggets, guacamole and lime mayonnaise



Gnocchetti di patate, con cozze e zucchine in fiore
Homemade dumplings, with mussels and zucchinis in bloom



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



Sgombro con insalatina di pesche, salicornia e olio al cetriolo
Mackerel with peach salad, salicornia and cucumber oil



Bavarese al mascarpone, cialda di cacao e crumble
Mascarpone bavarian cream with chocolate wafer and crumble



Menu a 8 portate: 115.00 € a persona
8 courses tasting menu: 115.00 € 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