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

Quaglia scottata in padella, crema di patate e porri, gorgonzola e noci pecan
Seared quail in frying pan, potato and leek cream, gorgonzola and pecans nuts

Gelatina al lampone, mousse di robiola e spugna di castagne
Raspberry jelly, robiola cheese mousse and chestnut sponge

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