



Menu degustazione - Tasting menu

Pesce spada marinato e scottato alle spezie con panna acida e melograno
Raw swordfish, marinated in spices, sour cream and pomegranate



Capesante al lardo, crema di cavolfiore e aglio nero
Grilled scallops with lard, cauliflower cream and black garlic



Spaghetti aglio, olio e peperoncino, battuta di gamberi rossi crudi e panure croccante
Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper, raw red prawns and crunchy breadcrumbs



Ravioli ripieni alla robiola, crema di piselli e alici Cantabriche
Homemade ravioli stuffed with robiola cheese, peas cream and Cantabrian anchovies



Branzino in crosta di mandorle e paprika affumicata, finocchi, ravanelli e salsa yogurt
Sea bass in almond crusted and smoked paprika, fennel, radishes and yoghurt sauce



Quaglia scottata in padella con crocchetta e spuma di sedano rapa e cavolo nero
Quail grilled with croquette and celeriac foam and black cabbage



Controfiletto di manzo, gnocchi di semolino, fave e salsa arrabbiata
Strip loin steak sirloin, semolina gnocchi, broad beans and arrabbiata sauce



Lemon curd, mousse alla robiola, spugna e crumble di nocciola
Lemon curd, robiola mousse, hazelnut sponge and crumble

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