



## 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*



Ravioli alla robiola su passata di melanzane al forno  
*Ravioli filled with robiola cheese on baked aubergine sauce*



Spaghetti aglio, olio, peperoncino e battuto di scampi  
*Spaghetti with garlic, oil, chilli and raw scampi*



Branzino alla piastra, finocchi, calamaretto spillo e olive Taggiasche  
*Grilled sea bass, fennel, baby squid and Taggiasca olives*



Composta di crostacei, asparagi e tartufo estivo  
*Compote of crustaceans, asparagus and summer truffle*



Bavarese alle fave di tonka e gelato al caramello salato  
*Tonka bean mousse, pears in syrup and burnt meringue*



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***