



Menu degustazione - Tasting menu

Pesce spada marinato e scottato alle spezie con panna acida e melograno
Swordfish marinated and grilled with spices, sour cream and pomegranate



Calamari scottati ripieni di baccalà mantecato, crema di patate e carletti
Squid grilled stuffed with cod fish, potatoes cream and carletti



Spaghetti mantecati al burro di Normandia, alici Cantabriche e mollica di pane
Spaghetti with Normandy butter, Cantabrian anchovies and breadcrumbs



Ravioli ripieni all'anatra, passata di piselli e tartufo primaverile
Homemade ravioli stuffed with duck, peas cream and spring truffle



Filetto di rombo in crosta di pistacchio, crema di cavolfiore e spinacetti
Turbot fillet in pistachio crust, cauliflower cream and baby spinaches



Pancia di maialino con taccole, kumquat e maionese all'erba cipollina
Pork belly with snow peas, kumquats and chives mayonnaise



Coscia di faraona disossata, asparagi e purè di sedano rapa
Boneless guinea fowl leg, asparagus and celeriac purée



Crème brulée con mousse al cioccolato, gel agli agrumi e spezie
Crème brulée with chocolate mousse, citrus fruit gel and spices

Menu a 8 portate: 120.00 € a persona

8 courses tasting menu: 120.00 € 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