

## MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Ricciola marinata, melograno e panna acida  
*Marinated amberjack, pomegranate and sour cream*



Gamberi al lardo con orzo mantecato alla zucca  
*Prawns in lard with pumpkin-flavored barley*



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



Ravioli alla robiola, crema di broccoli e alici Cantabriche  
*Homemade ravioli filled with robiola cheese, broccoli cream and Cantabrian anchovies*



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*



Cefalo alla piastra, crema di patate, cavoletti di Bruxelles e radicchio di Chioggia all'aceto rosso  
*Grilled grey mullet, potato cream, Brussels sprouts and Chioggia radicchio with red vinegar*



Bavarese al cioccolato bianco, crumble di castagne e salsa mango  
*Bavarian white chocolate, chestnut crumble and mango sauce*



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***