



Menu degustazione - Tasting menu

Cruditè di dentice, salsa lamponi, zenzero e salicornia
Raw snapper, glasswort, raspberry and ginger sauce



Calamari alla piastra, crema di fagiolini, anduja e spugna al nero di seppia
Squid grilled, green beans cream, anduja and cuttlefish ink sponge



Spaghetti con aglio, olio, vongole veraci e peperone piccante
Spaghetti with garlic, oil, clams and spicy pepper



Ravioli ripieni di melanzana alla parmigiana, fonduta di pecorino e coulis di basilico
Homemade ravioli stuffed with eggplant parmesan, pecorino fondue and basil coulis



Ricciola scottata con pesche e cetrioli
Amberjack grilled with peaches and cucumbers



Quaglia scottata, uva fragola marinata all'orientale, foie gras e scalogni
Grilled quail, oriental marinated strawberry grapes, foie gras and shallots



Filetto di manzo, taccole, cremoso di carote e salsa al mosto
Beef fillet, snow peas, carrot creamy and must sauce



Sorbetto al mango, albicocche e meringhe
Mango sorbet, apricot and meringue

Menu a 8 portate: 143.00 € a persona
8 courses tasting menù: 143.00 € 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

68,00

Il menu degustazione viene realizzato per tutto il tavolo
The tasting menù is for the enjoyment of the entire table