



Menu degustazione - Tasting menu

Tartare di ombrina, code di scampo, arancia, puntarelle e caviale
Raw shi drum tartare, scampi tails, orange, puntarelle and caviar



Piovra alla piastra, lenticchie di Castelluccio, nduja e cipolla rossa
Grilled octopus, Castelluccio lentils, nduja and red onion



Spaghetti, aglio, olio, peperoncino, prezzemolo e vongole veraci
Spaghetti with garlic, oil, chili pepper, parsley and clams



Cappelacci ripieni di brasato, mela cotogna e radicchio tardivo
Homemade cappelacci stuffed with braised beef, quince and radicchio



Branzino alla piastra, crema di finocchi, calamari e olive taggiasche
Sea bass grilled, fennel cream, calamari and taggiasca olives



Rotolino d'agnello al prosciutto di Parma, cipolline brasate, salsa verde e cavolo nero
Roll lamb with Parma ham, braised onions, green sauce and black cabbage



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



Bavarese al prosecco, meringa, mango e cialda al miele
Prosecco Bavarian cream, meringue, mango and honey wafer

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