



## MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Ricciola marinata, tartare di mazzancolle, burrata e frutto della passione  
*Marinated amberjack, prawns tartare, burrata cheese and passion fruit*



Triglia al forno, passata di melanzane e anguria alla griglia  
*Baked red mullet, eggplant purée and grilled watermelon*



Sarde fritte in panko, taccole, cipolla rossa, salsa wasabi e soia  
*Fried sardines in panko, snow peas, red onion, wasabi and soy sauce*



Spaghetti ai tre pomodori, sgombro e olio al fico  
*Spaghetti with three tomatoes, mackerel and fig oil*



Ravioli ripieni all'anatra, tarassaco e more  
*Homemade Ravioli stuffed with duck, dandelion and blackberries*



Filetto di rombo con la sua maionese tiepida, carote e zafferano  
*Turbot fillet with its warm mayonnaise, carrots and saffron*



Giambonetto di pollo, albicocche, frigitelli e salsa birra  
*Bonings chicken legs, apricots, sweet peppers and beer sauce*



Bavarese al prosecco con fragole, gelatina alle rose e pinoli sabbatiati  
*Prosecco Bavarian cream with strawberries, rose jelly and sandblasted pine*



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***