



Menu degustazione - Tasting menu

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



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



Spaghetti alla crema di cozze e peperoni gialli con polvere di prezzemolo
Spaghetti with cream of mussels and yellow peppers with parsley powder



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 crema di sedano rapa, asparagi e mandorle
Amberjack grilled with celeriac cream, asparagus and almonds



Quaglia scottata, ciliege marinate all'orientale e scalogni
Quail grilled, oriental marinated cherries and shallots



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



Lemon curd al limone, mousse di robiola e spugna al dragoncello
Lemon curd, robiola mousse and tarragon sponge

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