



Menu degustazione - Tasting menu

Tartare di mazzancolle, crema di mozzarella e cetrioli
Raw king prawns tartare, mozzarella cream and cucumbers



Capesante alla piastra, avocado, panocchiette e salicornia
Grilled scallops, avocado, baby sweet corn and samphire



Spaghetti alla barbabietola, carciofini e crema di mandorle
Spaghetti with beetroot, baby artichokes and almond cream



Ravioli ripieni alla parmigiana, stracciatella e coulis di basilico
Homemade ravioli stuffed with parmesan, stracciatella cheese and basil coulis



Pavè di ombrina, fagiolini, peperoni e salsa di pane
Shi drum pavè, green beans, peppers and bread sauce



Rotolino d'agnello al prosciutto di Parma, cipolle brasate, salsa verde e frutti del capperi
Lamb roll with Parma ham, braised onions, green sauce and caper fruits



Quaglia scottata in padella, spuma di patate, spinaci e nduja
Quail seared, potato foam, spinach and nduja



Bavarese al prosecco, mango e cialda al miele
Prosecco Bavarian cream, 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