



## Menu degustazione - Tasting menu

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



Capésante 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 con guancetta di manzo, piselli e tartufo scorzone  
*Homemade ravioli stuffed with beef cheek, peas and scorzone truffle*



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, cipolline, salsa verde e frutti del capperò  
*Lamb roll with Parma ham, braised onions, salsa verde 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**