



Menu degustazione - Tasting menu

Tartare di branzino, mela verde, pompelmo rosa e mizuna
Raw sea bass tartare, green apple, pink grapefruit and mizuna



Tentacolo di piovra, crema di cannellini, nduja e fagiolini
Grilled octopus tentacle, cannellini beans cream, nduja and green beans



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



Ravioli alla ricotta, piselli e crudità di seppia
Homemade ravioli stuffed with ricotta, peas and raw cuttlefish



Ombrina, crema di patate, radicchio marinato, fave e fondo di vitello al vino rosso
Shi drum, creamed potatoes, marinated radicchio, broad beans and veal red wine sauce



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



Quaglia arrosto con kumquat e cicoria al peperoncino
Roasted quail with kumquats and spicy chicory



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 menu: 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 menu

68,00

Il menu degustazione viene realizzato per tutto il tavolo
The tasting menu is for the enjoyment of the entire table