



Menu degustazione - Tasting menu

Pesce spada marinato e scottato alle spezie con panna acida e melograno
Raw swordfish, marinated in spices, sour cream and pomegranate



Calamari scottati ripieni di baccalà mantecato, crema di patate e crumble di pomodoro
Grilled squid stuffed with cod fish, potatoes cream and tomato crumbles



Spaghetti al ragù di piovra al profumo di aglio e peperoncino
Spaghetti with octopus ragout flavored with garlic and chilli pepper



Ravioli ripieni all'anatra, crema di castagne e tartufo nero
Homemade ravioli stuffed with duck, chestnut cream and black truffle



Branzino in crosta di mandorle e paprika affumicata, finocchi, ravanelli e salsa yogurt
Sea bass in almond crusted and smoked paprika, fennel, radishes and yoghurt sauce



Quaglia scottata in padella con crocchetta e spuma di sedano rapa e cavolo fiolario
Quail grilled with croquette and celeriac foam and fiolario cabbage



Controfiletto di manzo con purè di patate al rafano e cipolline glassate all'aceto
Strip loin steak with horseradish potatoes purée and vinegar-glazed onions



Lemon curd, mousse alla robiola, spugna e crumble di castagne
Lemon curd, robiola mousse, chestnut sponge and crumble

Menu a 8 portate: 135.00 € a persona
8 courses tasting menu: 135.00 € 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

62,00

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