



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 carletti
Squid grilled stuffed with cod fish, potatoes cream and carletti



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



Bottoni ripieni alle mazzancolle, bisque al cocco e crudité di asparagi verdi
Buttons pasta stuffed with prawns, coconut bisque and green asparagus crudité



Filetto di rombo, maionese all'alicci del Cantabrico, asparagi bianchi, uova di quaglia e tatsoi
Turbot fillet, Cantabrian anchovy mayonnaise, white asparagus, quail eggs and tatsoi



Pancia di maialino con taccole, kumquat e maionese all'erba cipollina
Pork belly with snow peas, kumquats and chives mayonnaise



Piccione arrostito con mele, formaggio di capra alla barbabietola e biette saltate
Roasted pigeon with apples, beetroot goat cheese and sautéed beets



Semifreddo al frutto della passione, spuma allo yogurt e insalatina esotica
Passion fruit parfait, yogurt mousse and exotic salad

Menu a 8 portate: 120.00 € a persona

8 courses tasting menu: 120.00 € 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

55,00

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