



## 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*



Capesante al lardo, crema di cavolfiore e aglio nero  
*Grilled scallops with lard, cauliflower cream and black garlic*



Spaghetti aglio, olio e peperoncino, battuta di gamberi rossi crudi e panure croccante  
*Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper, raw red prawn and crunchy breadcrumbs*



Ravioli ripieni alla robiola, crema di piselli e alici Cantabriche  
*Homemade ravioli stuffed with robiola cheese, peas cream and Cantabrian anchovies*



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 nero  
*Quail grilled with croquette and celeriac foam and black cabbage*



Controfiletto di manzo, gnocchi di semolino, fave e salsa arrabbiata  
*Strip loin steak sirloin, semolina gnocchi, broad beans and arrabbiata sauce*



Lemon curd, mousse alla robiola, spugna e crumble di nocciola  
*Lemon curd, robiola mousse, hazelnut sponge and crumble*

Menu a 8 portate: 138.00 € a persona

*8 courses tasting menù: 138.00 € 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*

65,00

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