



## 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 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 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**