Menu degustazione - Tasting menu

Tartare di capasanta, panna acida, cetrioli, ravanello e caviale
Raw scallop tartare, sour cream, cucumber and radish

Triglia al forno, cavolfiore, fondo di carciofo e salsa pane
Baked red mullet, cauliflower, artichoke hearts and bread sauce

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e scampi crudi
Spaghetti with garlic, oil, chilli pepper and raw scampi

Ravioli ripieni alla parmigiana, stracciatella e coulis di basilico
Homemade ravioli stuffed with parmesan, stracciatella cheese and basil coulis

Branzino in crosta di pinoli, parmentier di porri e patate e tartufo
Sea bass in pine nut crust, leek and potato parmentier and truffle

Tagliata di manzo alla piastra, salsa verde, cipolline al vino bianco e frutti del cappero
Grilled sliced beef, green sauce, onions in white wine and caper fruits

Piccione scottato in padella, mais e pak-choi
Pigeon seared in frying pan, corn and pak-choi

Bavarese alla zucca, crumble di castagne e caramello all'arancio
Pumpkin Bavarian cream, chestnut crumble and orange caramel

Menu a 8 portate: 139.00 € a person
8 courses tasting menù: 139.00 € per person

ll sommelier consiglia:
8 vini al bicchiere che accompagnano il menu

Sommelier's suggestion:
8 wines by the glass paired with this menù

72,00

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