



Menu degustazione - Tasting menu

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



Triglia al forno, zucca, fondo di carciofo e salsa pane
Baked red mullet, pumpkin, 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



Costolette di agnello, salsa verde, cipolline al vino bianco e frutti del capperio
Lamb chops, 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 al prosecco, mango e cialda al miele
Prosecco Bavarian cream, mango and honey wafer

Menu a 8 portate: 139 € a person
8 courses tasting menù: 139.00 € 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

68,00

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