



## Menu degustazione - Tasting menu

Cruditè di dentice, salsa lamponi, zenzero e salicornia  
*Raw snapper, glasswort, raspberry and ginger sauce*



Piovra scottata, salsa goulash, carletti, cialda di polenta e spuma rafano  
*Octopus grilled, goulash sauce, carletti, polenta wafer and horseradish foam*



Spaghetti all' astice, piselli e limone  
*Spaghetti with lobster, peas and lemon*



Ravioli alla zucca foie gras e salsa di carciofi  
*Homemade ravioli stuffed with pumpkin and foie gras with artichoke sauce*



Pesce spada scottato al the nero con radicchio, mandorle e melograno  
*Swordfish grilled in black tea with radicchio, almonds and pomegranade*



Lombetto d'agnello al prosciutto di Parma, orzo al cocco e cavoletti di Bruxelles  
*Lamb loin with Parma ham, coconut barley and Brussels sprouts*



Tagliata di controfiletto con ketchup di susine e cime di rapa  
*Strip loin steak sirloin with plum ketchup and turnip tops*



Bavarese allo yuzu, sorbetto al mango e gel camomilla  
*Yuzu Bavarian cream, mango sorbet and chamomile gel*

Menu a 8 portate: 143.00 € a persona  
*8 courses tasting menù: 143.00 € 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**