



## 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 burrata, rucola, pomodorini gialli e alici Cantabriche  
*Homemade ravioli stuffed with burrata, rocket, yellow tomatoes and Cantabrian anchovies*



Ricciola scottata con crema di sedano rapa, asparagi e mandorle  
*Amberjack grilled with celeriac cream, asparagus and almonds*



Quaglia al timo, fonduta di pecorino e fave  
*Quail with thyme, pecorino fondue and broad beans*



Filetto di manzo, barba di frate, cremoso di carote e salsa al mosto  
*Beef fillet, monk's beard, carrot creamy and must sauce*



Lemon curd al limone, mousse di robiola e spugna al dragoncello  
*Lemon curd, robiola mousse and tarragon sponge*

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**