



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



Trancio di ricciola scottato al the nero con radicchio, mandorle e melograno
Amberjack 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