



MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Ricciola marinata, tartare di mazzancolle, burrata e frutto della passione
Marinated amberjack, prawns tartare, burrata cheese and passion fruit



Sgombro scottato alla griglia, insalatina di pesche e pomodorini
Grilled mackerel, peach and cherry tomato salad



Sarde fritte in panko, taccole, cipolla rossa, salsa wasabi e soia
Fried sardines in panko, snow peas, red onion, wasabi and soy sauce



Spaghetti aglio, olio e peperoncino con battuta di scampi
Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper with raw prawns



Ravioli ripieni all'anatra, tarassaco e more
Homemade Ravioli stuffed with duck, dandelion and blackberries



Filetto di rombo con la sua maionese tiepida, carote e zafferano
Turbot fillet with its warm mayonnaise, carrots and saffron



Giambonetto di pollo, albicocche, friggirelli e salsa birra
Bonings chicken legs, apricots, sweet peppers and beer sauce



Bavarese al mascarpone, crumble al cacao amaro e salsa al caffè
Mascarpone Bavarian cream, bitter cocoa crumble and coffee sauce



Menu a 8 portate: 120.00 € a persona
8 courses tasting menu: 120.00 € per person

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

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

55,00

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