

Inverno

Antipasti

Crema di ceci, coscette di quaglia e nocciole €. 18,00 *€. 12,00

Cubi di salmone affumicato, arance, finocchi e robiola all'erba cipollina
€. 18,00 *€. 12,00

Primi Piatti

Calamarata aglio, olio broccoletti, alici e polvere di pane €.
14,00 *€. 9,00

Risotto alla barbabietola, squacquerone e gamberi burro e timo
€. 18,00 *€. 12,00

Secondi Piatti

San Pietro, carciofi e liquirizia €. 22,00 *€. 14,00

Filetto di manzo al Branzi con pere al Vin Santo €. 24,00
*€. 16,00

Dessert a scelta

La degustazione completa € 60.00 a persona

€ 80.00 con quattro vini in abbinamento

*Ogni piatto della carta è disponibile anche in mezza porzione

"Caro ospite, se hai allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure
informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo
preparati per consigliarti nel migliore dei modi"

Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a
trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del
regolamento EC/853/2004