MENU DEGUSTAZIONE 7 PORTATE

Canapés

***

Gambero dello Stretto, cucurbitacee e salsa ai frutti di mare

***

Ricciola, pomodori, friggitelli e sambuco

***

Melanzana, pala di fico e cioccolato ossidato

***

Tortellini al basilico, mandorla, seppiette, ‘nduja

***

Pescato del giorno, lattughino alla brace, limone, alici

O

Lombata di agnello in crosta di olive, fagiolini e sesamo

***

Pesca, mandorla e basilico

***

Banana ossidata, cioccolato e whisky

***

Petit four

Menu degustazione 7 portate €225

Abbinamento vini 7 calici €145
Abbinamento vini Premium 7 calici €205

MENU DEGUSTAZIONE 9 PORTATE

Canapés

***

Gambero dello Stretto, cucurbitacee e salsa ai frutti di mare

***

Ricciola, pomodori, friggitelli e sambuco

***

Tenerumi non hai scampo…

***

Melanzana, pala di fico e cioccolato ossidato

***

Tortellini al basilico, mandorla, seppiette, ‘nduja

***

Triglia, girasole, carota e bergamotto

***

Lombata di agnello in crosta di olive, fagiolini e sesamo

***

Pesca, mandorla e basilico

***

Nocciola, ricotta e caffè

***

Petit four

Menu degustazione 9 portate €250

Abbinamento vino 9 calici €160
Abbinamento vino Premium 9 calici €220

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento (Reg. CE 853/04)
Si invitano gli ospiti con allergie o intolleranze a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni (Reg. UE 1169/2010)