

MENU DEGUSTAZIONE 7 PORTATE

Canapés

Rosa di cavolo trunzo, dentice, fragole e dragoncello

Ricciola, taccole, levistico e eucalipto

Carciofo, tartufo e aglio orsino

Tortellini al basilico, mandorla, seppiette, 'nduja

Pescato del giorno, lattughino alla brace, limone, alici



Lombata di agnello in crosta di salicornia, piselli alla cenere e cicorino rosso

Fragola, piselli e nasturzio

Banana ossidata, cioccolato e whisky

Petit four

Menu degustazione 7 portate €235

Abbinamento vini 7 calici €145

Abbinamento vini Premium 7 calici €205

MENU DEGUSTAZIONE 9 PORTATE

Canapés

Rosa di cavolo trunzo, dentice, fragole e dragoncello

Ricciola, taccole, levistico e eucalipto

Scampo, asparago bianco, funghi e pino

Carciofo, tartufo e aglio orsino

Tortellini al basilico, mandorla, seppiette, 'nduja

Triglia girasole

Lombata di agnello in crosta di salicornia, piselli alla cenere e cicorino rosso

Mela sedano e vino

Banana ossidata, cioccolato e whisky

Petit four

Menu degustazione 9 portate €260

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)