

MENU DEGUSTAZIONE:

Menu degustazione 7 portate €235

Abbinamento vini 7 calici €145

Abbinamento vini Premium 7 calici €205

Menu degustazione 9 portate €260

Abbinamento vini 9 calici €160

Abbinamento vino Premium 9 calici €220

Antipasti

Ricciola, taccole, levistico ed eucalipto

Scampo, asparago bianco, funghi e pino

Fegato grasso marinato, nespole e barbabietola

Carciofo, tartufo e aglio orsino

62

Primi Piatti

Spaghetti, carote alla brace, ricci di mare e curry siciliano

Tortellini al basilico, mandorla, seppiette e `nduja

Bottone con Sarde a mare, finocchio ossidato e zafferano

Risotto, alla senape verde, gambero dello stretto e sambuco nero

64

Secondi Piatti

Pescato del giorno, lattughino alla brace, limone e alici

Triglia girasole

Piccione, borlotti maturi, somacco e bouquet di erbe primaverili

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

72