

MENU DEGUSTAZIONE 7 PORTATE

Canapés

Gambero bianco, cucurbitacee e salsa ai frutti di mare

Ricciola, pomodori e ciliege

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

Nocciola, ricotta e caffè

Petit four

Menu degustazione 7 portate €225

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

MENU DEGUSTAZIONE 9 PORTATE

Canapés

Gambero bianco, cucurbitacee e salsa ai frutti di mare

Ricciola, pomodori e ciliegie

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

Ciliegie e pinoli

Banana ossidata, cioccolato e whisky

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)