

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, fagiolino, levistico ed eucalipto

Melanzana, pala di fico e cioccolato ossidato

Fegato grasso marinato, pesche e vino

Tenerumi e pomodoro

62

Primi Piatti

Spaghetti, sedano, fasolari e dragoncello

Tortellini al basilico, mandorla, seppiette e `nduja

Bottone con Sarde a mare, finocchio ossidato e zafferano

Risotto ai peperoni, scampo ed erbe balsamiche

64

Secondi Piatti

Pescato del giorno, lattughino alla brace, limone e alici

Triglia girasole

Piccione, borlotti maturi, sommacco e sambuco nero

Lombata di agnello in crosta di olive e zucchine in fiore

72