

MENU DEGUSTAZIONE:

Menu degustazione 7 portate €225

Abbinamento vini 7 calici €145

Abbinamento vini Premium 7 calici €205

Menu degustazione 9 portate €250

Abbinamento vini 9 calici €160

Abbinamento vino Premium 9 calici €220

Antipasti

Ricciola marinata, pomodori e ciliege 56

Tenerumi non hai scampo... 60

Fegato grasso marinato, pesche e vino 60

Melanzane, pala di fico e cioccolato ossidato 54

Primi Piatti

Spaghetti, zucchine alla cenere, vongole e verbena 56

Tortellini al basilico, mandorla, seppiette e `nduja 60

Bottone con Sarde a mare, finocchio ossidato e zafferano 56

Risotto, erbe balsamiche, canocchie e alghe mediterranee 56

Secondi Piatti

Pescato del giorno, lattughino alla brace, limone e alici 71

Triglia, girasole, carote e bergamotto 65

Piccione, cedro candito, peperone e capperi 71

Lombata di agnello in crosta di olive, fagiolini e sesamo 71