

CONSIGLIATO DALLO CHEF VITO PATERNITI

CHEF VITO PATERNITI RECOMMENDS

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU



EURO 80

per persona | per person

SOFFIO DI CAMPAGNA

BREATH OF THE COUNTRYSIDE



Zuppetta di Piselli, Ricotta di Pecora Affumicata,

Spuma al Fieno e Croccante alle Olive Nere

Pea Soup, Smoked Sheep Ricotta, Hay Mousse and Black Olive Crisp

(1-7-8)



ECO DEL CAMPO

ECHO OF THE FIELD

Rigatone "Benedetto Cavalieri" Cacio, Polline d'Api, Tarassaco Ripassato e Amaranto Soffiato

"Benedetto Cavalieri" Rigatoni with Cheese, Bee Pollen, Sautéed Dandelion, and Popped

Amaranth

(1-7)

FATTORIA

FARM

Suprema di faraona, Fave, Lardo di Colonnata e Nespola Candita

Guinea Fowl Supreme, Fava Bean, Colonnata Lard, and Candied Medlar

(7-8)



IL MIO TIRAMISU'

MY TIRAMISU

Mousse al Mascarpone, Caffè 100% Arabica Illy, Crumble di

Cacao Salato, Gelato alla Crema Antica

Mascarpone Mousse, 100% Illy Arabica Coffee, Salted Cocoa

Crumble, Old-Fashioned Ice-Cream

(1-3-7)



supplemento abbinamento vino - euro 35 per persona

surcharge for wine pairing - 35 euros per person