

CONSIGLIATO DALLO CHEF VITO PATERNITI
CHEF VITO PATERNITI RECOMMENDS

MENU DEGUSTAZIONE
TASTING MENU



EURO 85

per persona | per person

NOTE DI MARE E FRUTTA
SEA & FRUITY NOTES



Carpaccio di Pesce Azzurro, Pesca Fermentata,
Croccante di Cous Cous allo Zafferano e Cerfoglio

*Bluefish Carpaccio, Fermented Peach, Saffron Cous Cous Crisp and
Chervil*

(1-4-7-9-15)

IL RAVIOLO DEL MEDITERRANEO
THE MEDITERRANEAN RAVIOLO

Raviolo di Gamberi, Scampi e Cuore di Bufala, Mantecato con Burro ai Crostacei, Lime,
Gambero Crudo di Mazzara, e Bocconcini di Mozzarella di Bufala

*Raviolo Filled with Buffalo Mozzarella, Prawn and Langoustine, Tossed with Crustacean Butter,
Lime, Raw Mazara Prawn and Buffalo Mozzarella Bites*

(1-2-3-7-9)



IL PESCATO DEL GIORNO
THE FISHMONGER'S SELECTION

Pesce del Giorno alla Griglia con Insalatina Estiva
di Frutta e Verdura di Stagione in Osmosi

Grilled Fish of the Day with a Summer Salad of Seasonal Fruit and Vegetables in Osmosis

(4-8)

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