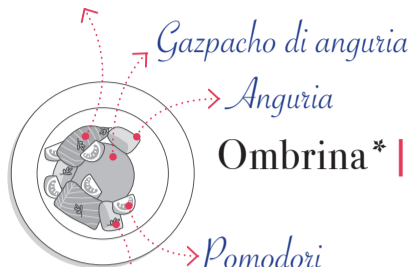


MENU DEGUSTAZIONE

100€ a persona

ANTIPASTI

Ombrina scottata

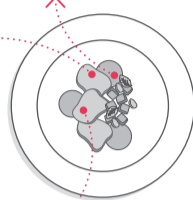


**Ombrina* | Gazpacho di anguria
| Pomodori | Maggiorana**

Maggiorana

Magatello di vitello cbt

Crema di ceci al limone

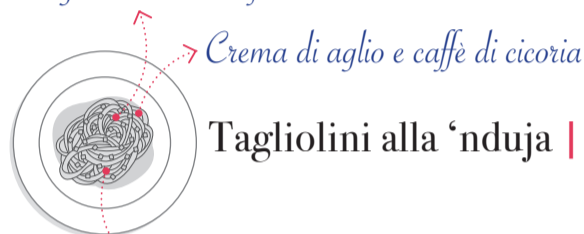


**Magatello di vitello | Ceci al limone
| Cetrioli | Menta | Arachidi**

Insalata di cetrioli, arachidi e menta

PRIMI PIATTI

Tagliolini alla 'nduja



**Tagliolini alla 'nduja | Aglio e cicoria
| Limoni sotto sale**

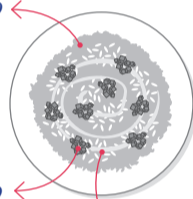
Limone sotto sale

Risotto mantecato al tamarindo

Risotto | Tamarindo | Pinoli | Rabarbaro

Rabarbaro fresco

Crema di pinoli



SECONDI PIATTI

Pesto di lardo al rosmarino



Crema di patate dolci

Polpo | Patate dolci | Peperoni | Rosmarino | Lardo

Peperoni al rosmarino

Polpo arrosto

Tataki di manzo

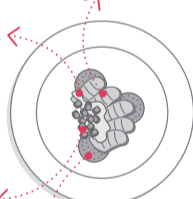
Stracciatella affumicata

Tataki di manzo | Stracciatella affumicata

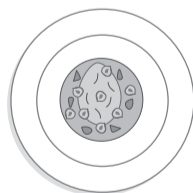
| Zucchine | Pepe

Zucchine in scapece

Crema di zucchine al pepe



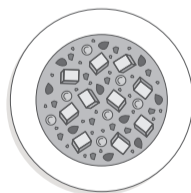
DOLCE A SCELTA



**Nociola,
Albicocca,
Dragoncello,
Rum**



**Cioccolato
bianco al tè,
Pesche, Cannella,
Zafferano**



**Anguria,
Peperoni,
Pepe Sichuan,
Lime, Olive nere**

*Prodotto abbattuto all'origine ai sensi del Reg. CE 852/04 del manuale Haccp.

ABBINAMENTI VINI

Un percorso di degustazione rende bilanciata e indiscutibilmente armoniosa l'esperienza a tavola. Lasciate che i nostri sommelier vi guidino in un percorso di wine pairing personalizzato, perfetto per accompagnare le portate che avete scelto.

3 Calici - 30€

4 Calici - 40€

5 Calici - 50€