

SETTE

APERITIVO DI BENVENUTO

CAROTA

carota alla brace, anacardi e cardamomo

MILLEFOGLIE DI ANGUILLA

salsa Unagi e lampone

CAPASANTA

fragole e Champagne

LINGUINA

ricci, piselli e cannella

RISOTTO

baccalà, pomodoro e vaniglia

TONNO

peperoni, pinoli e menta

PREDESSERT

FAVA DI CACAO E FRAGOLA

PICCOLA PASTICCERIA

Menù degustazione 95 / abbinamento vini 70

QUATTRO

APERITIVO DI BENVENUTO

ASPARAGI

fondo di bacon, chantilly salata e Porto

RAVIOLO

pollo, salsa alla diavola e canocchie

SECRETO IBERICO

more e mais

PREDESSERT

ROSA, CARDAMOMO E LAMPONE

PICCOLA PASTICCERIA

Menù degustazione 75 / abbinamento vini 40

I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE SONO SERVITI PER L'INTERO TAVOLO
informate il personale di sala in presenza di allergie e/o intolleranze alimentari.
Su richiesta, adattiamo alcune proposte del menù in versione vegetariana

MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

CAROTA | carota alla brace, anacardi e cardamomo
| 23 |

MILLEFOGLIE DI ANGUILLA | salsa Unagi e lampone
| 27 |

CAPASANTA | fragole e Champagne
| 30 |

ASPARAGI | fondo di bacon, chantilly salata e Porto
| 27 |

BURRO e ACCIUGHE | pane all'avena e pomodoro dolce alla vaniglia
| 27 |

PRIMI

LINGUINA | ricci, piselli e cannella
| 30 |

RISOTTO | baccalà, pomodoro e vaniglia
| 26 |

RAVIOLO | pollo, salsa alla diavola e canocchie
| 27 |

SECONDI

TONNO | peperoni, pinoli e menta
| 40 |

TRIGLIA ALLA PIZZAIOLA
| 30 |

SECRETO IBERICO | more e mais
| 35 |

DESSERT

FAVA DI CACAO E FRAGOLA
| 15 |

ROSA, CARDAMOMO E LAMPONE
| 15 |

ANANAS ALLA BRACE E COCCO
| 15 |