

Menù degustazione
Tasting menu

Alici in tempura
al nero di seppia e semini oleosi tostati con maionese all’alga marina e note di limone
Tempura anchovies
cuttlefish ink and toasted seeds, served with seaweed mayonnaise and lemon notes
1-2-3-4-6-7-8-12-14

Uovo poché
stracciata di bufala e salsa alla “belladonna” con peperoni e origano
Poached egg
buffalo milk stracciata, and “belladonna” sauce with bell peppers and oregano
3-7-9

Fagottino ripieno
di scampi e scorzette di arancia, salsa cacio e pepe e tocchetti di fagiolini
Fagottino filled
scampi and orange zest, cacio e pepe sauce and diced green beans
1-2-3-4-9

Medaglione di branzino
con consistenze di carciofo arrosto e foglia d’argento
Sea bass medallion
textures of roasted artichoke and silver leaf
2-4-9

Sfera di cioccolato fondente con cuore di lampone
Dark chocolate sphere with a molten raspberry heart
1-2-3-4-6-7-8-12-14

La degustazione è servita per l’intero tavolo e la scelta è intesa per tutti i commensali
The tasting menu is served for the whole table and is intended to be chosen by all guests

€ 80,00 p.p

Abbinamento vini
Wine pairing

€ 45,00 p.p.