

Menù degustazione

Tasting menu

Alici in tempura

al nero di seppia e semi 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

“Come un uovo in purgatorio”

uovo poché, salsa pizzaiola, burrata e paglia di porro croccante

“Like an Egg in Purgatory”

poached egg, pizzaiola sauce, burrata, and crispy leek straw

3-7

Fagottino ripieno

di scampi e scorzette di arancia, salsa cacio e pepe ed asparagi di mare

Fagottino filled

scampi and orange zest, cacio e pepe sauce and sea asparagus

1-2-3-4-9

**Pescato del golfo ripieno di mousse di pesce al basilico
con polenta croccante, pomodorini infornati e salsa di datterino giallo**

Catch of the Gulf stuffed with basil fish mousse

crispy polenta, roasted cherry tomatoes, and yellow datterino tomato sauce

1-4

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.