

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

Cannoletto di tonno affumicato
con arancia e ginger, fior di ricotta ed essenza di rucola
Smoked tuna canolo
with orange and ginger, ricotta cream, and rocket essence
1-3-4-6-7-12

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.