



menu degustazione

€ 85,00

BENVENUTI DELLA CUCINA

SFOGLIE CROCCANTI CURCUMA E SESAMO NERO
PANE FATTO IN CASA CON FARINE BIO MULINO MARINO
TEST DI SAPORI
CAPASANTA IN PASTA KATAIFI, MAIONESE E VERBENA
"FICU" E I NOSTRI FICHI

LA BIETOLINA, LA BURRATA E IL TARTUFO NERO

RIDUZIONE DI VINO, CHIPS DI RAPA E SALE DI PIRANO

OMBRINA AL VAPORE

SCAROLA, OLIO AFFUMICATO, AGLIO NERO E PEPERONCINO

RISO, BRISE E ANIMELLE

CARNAROLI BIO "TENUTA CASTELLO", ANIMELLA GLASSATA E PORCINI

CRUDO DI BRANZINO

INSALATA DI VONGOLE VERACI E SPUGNA AL NERO

MIRTILLI, MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E LAVANDA

PAN DI SPAGNA, GELATO FIOR DI LATTE E VANIGLIA

PICCOLA PASTICCERIA

menu degustazione con 3 portate a vostra scelta, pane, benvenuti e piccola pasticceria inclusi € 70,00

aperitivo metodo classico € 7,00 acqua €3,00 caffè € 2,00

secondi a scelta

CRUDO DI BRANZINO

INSALATA DI VONGOLE VERACI E SPUGNA AL NERO

QUAGLIA ARROSTITA

LIMONE, LARDO E TARTUFO

IL FILETTO

MANZO ALLEVATO A PASCOLO, INSALATA DI RAPE
SALI E PEPI PREGIATI

dolci a scelta

COCCO E RAPA

GEL DI PESCA E PEPE SICHUAN, CIOCCOLATO BIANCO OPALYS

FROLLA ALLE FRAGOLE

CREMA MASCARPONE E RICOTTA,
SORBETTO DI BERGAMOTTO, LATTE DI MANDORLA AMARA E VODKA

MIRTILLO, CIOCCOLATO BIANCO E LAVANDA

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO, PAN DI SPAGNA
GELATO FIOR DI LATTE E VANIGLIA

Per eventuali allergie, intolleranze o qualora non fossero graditi alcuni ingredienti, chiediamo cortesemente di comunicarlo al momento della prenotazione, in modo tale da verificare le materie prime utilizzate e potervi proporre la soluzione più indicata.

Alcuni prodotti acquistati freschi all'origine, possono essere conservati mediante sottovuoto e abbattimento a -20°C. Gli alimenti come carne e pesce destinati al consumo a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventivo con abbattimento a -20° conforme alla normativa.

I menù proposti possono contenere allergeni, è disponibile una copia del menu con tutti i dettagli in merito, se necessario rivolgersi al personale in sala.