



MENU DEGUSTAZIONE

€ 95,00

BACCALÀ E GRANO SARACENO

CIPOLLOTTO DI TROPEA SCOTTATO
CAPPERI DI PANTELLERIA, ACETO AL DRAGONCELLO E MELISSA

GUACAMOLE DI ASPARAGI VERDI E PISELLI FRESCHI
RISO VENERE SOFFIATO E PEPERONCINO

PANE FATTO IN CASA E GRISSINI STIRATI A MANO
FARINE ITALIANE BIOLOGICHE MULINO MARINO

TEST SENSORIALE
BIANCO SALATO - ERBE AROMATICHE - PEPE E RAPA -
CURCUMA E LIMONE - POMODORO E ORIGANO - ACCIUGA DEL CANTABRICO -
NERO DI SEPPIA E FUMO

• • •

CAROTA, ROBIOLA E CAVIALE DI LAGO AFFUMICATO
ROBIOLA DI ROCCAVERANO, LARDO DI PATANEGRA E FOGLIE CROCCANTI

CAPASANTA SCOTTATA E CREMA DI SCALOGNI
CURCUMA, COSTE E FAGIOLI PIATTONI

PASTA FONDENTE E TARTUFO BIANCHETTO
ERBE AROMATICHE DI CAMPO E STRACCHINO DELLE VALLI OROBICHE

COSTOLETTA DI AGNELLO TIMO E BRANDY
PACK CHOI ALLA PIASTRA

LIMONCINO MINI LIMONE CANDITO
CHANTILLY, MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO DOMORI E COPERTURA OPALYS

PICCOLA PASTICCERIA

MENU DEGUSTAZIONE A TRE PORTATE

€ 80,00

TRE PORTATE A VOSTRA SCELTA CON UN SOLO SECONDO.
PANE, BENVENUTI E PICCOLA PASTICCERIA INCLUSI.

SECONDI A SCELTA

PETTO D'ANATRA LIMONE NERO E POMODORO SECCO
LIMONE NERO FERMENTATO E POMODORI SECCHI

COSTOLETTA DI AGNELLO, TIMO E BRANDY
PACK CHOI ALLA PIASTRA

GAMBERO ROSSO PUGLIESE E LA SUA BISQUE
CAVOLO RAPA E CHIPS DI TOPINAMBUR

DOLCI A SCELTA

LIMONCINO - MINI LIMONE CANDITO
CHANTILLY, MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO DOMORI E COPERTURA OPALYS

GELATO AL PISTACCHIO DI SICILIA
ZENZERO, CAMELLO SALATO E AMARANTO

TIRAMISÙ ESPRESSO
SAVOIARDO MORBIDO FATTO IN CASA, CAFFÈ ESPRESSO
ZABAIONE AL RUM E GELATO AL CAFFÈ

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI
MOSTARDE FATTE IN CASA

Aperitivo metodo classico € 9,00 - acqua € 4,00 - caffè € 2,00

I MENÙ PROPOSTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI. TUTTE LE INFORMAZIONI DETTAGLIATE SONO INDICATE NEL REGISTRO A DISPOSIZIONE SU RICHIESTA. COMUNICARE IN ANTICIPO QUALSIASI TIPO DI ALLERGIA. IN PRESENZA DI ALLERGIE MOLTO GRAVI NON È GARANTITO IL SERVIZIO DEL MENU DEGUSTAZIONE.

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

Alcuni prodotti acquistati freschi all'origine, sono conservati mediante sottovuoto e abbattimento a -20°C.

Tutti i prodotti ittici destinati al consumo a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventivo con abbattimento a -20° conforme alla normativa e secondo regolamento (CE) 853/2004.