

Menù Degustazione Classico

Amouse Bouche

*

Tartare di tonno, insalatina di finocchio e menta, frutto della passione e colatura di alici

*

Risotto all'aglio nero con crema di burrata, pomodorini confit, olio all'aneto e nocciole

*

Rack di agnello con il suo fondo, insalata riccia, mandorle, purè di sedano rapa e topinambur

*

Semifreddo al cioccolato bianco, kirsch, lime e coulis ai frutti di bosco

*

Piccola Pasticceria

| 85

Menù Degustazione Gourmet

Amouse Bouche

*

Sashimi di salmone al pepe rosa, salsa tzatziki e cipolla in agrodolce e Tataki di tonno, salsa teriyaki, Mayonnaise al wasabi e salicornia

*

Mezzelune ripiene di ragù d'anatra, crema allo zincarlin, fondo all'arancia

*

Calamaro ripieno, crema di patata viola, chips di cavolo nero e cenere di olive

*

Intermezzo

*

Filetto alla Rossini, spinaci e gratin di zucca

*

Tartelletta lemon curd, frutti di bosco, salsa al cocco e meringa all'italiana

*

Friandises

| 125

MENÙ DEGUSTAZIONE PER L'INTERO TAVOLO

I nostri menù degustazione sono pensati per la convivialità e la reciproca condivisione. Potrete così scoprire i nostri sapori in un viaggio di sensazioni autentiche.