

## Menu Degustazione Classico

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Tartare di tonno all'hawaiana  
con gel al passion fruit, wasabi e pane guttiao*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Rack di agnello con il suo fondo,  
Scalogni caramellati e cavolo cappuccino stufato alle mele*

\*\*\*

*Semifreddo al cioccolato bianco, Kirsch,  
lime e coulis di frutti di bosco*

\*\*\*

*Piccola pasticceria*

*Menu 85.- p.p.*

### *Menu 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.*

## Menu Degustazione Gourmet

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Gravlax di salmone con lime e pepe rosa,  
maionese all'avocado, salsa teriyaki e mandorle tostate*

\*\*\*

*Sashimi di tonno con insalatina di mango al basilico  
Goma wakame e salsa teriyaki al ravanello giapponese*

\*\*\*

*Paccheri alle vongole veraci  
con spuma alla burrata e crema allo zafferano*

\*\*\*

*Filetto alla Rossini, spinaci, gratin di patate*

\*\*\*

*Tartelletta al lemon curd con frutti di bosco e meringa all'italiana*

*Friandises*

*Menu 125.- p.p.*

**Menu 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.*