



Emozioni

Menù degustazione

Consommé

Varietà di Pomodori, Origano, Pane alla Brace

Benvenuto dello Chef

Casunzei di Barbabietola · Sarde in Saor · Risi e Bisi · Cannolo di Calamaro

Pane

Olio Extravergine d'Oliva, Sale Maldon, Burro di Normandia Mantecato



Antipasto

Crudo di Ricciola Hamachi, Succo di Finocchio Speziato

Pasta

Spaghetti, Cicale di Mare, Limone Salato, Uva di Mare

Pasta ripiena

Cappelletti all'Anatra, Burro, Timo

Pesce

Coda di Rospo, Bagna Càuda, Bieta a Coste

Carne

Piccione, Cipolla, Funghi



Pre-Dessert

Granita al Basilico

Dessert

Panna Cotta, Caramello di Patata Dolce, Crumble,
Aceto Balsamico di Modena Bonini Invecchiato 25 Anni

Petit Fours

Rocher Zephyr · Gelatina al Mango · Choux al Pistacchio · Lemon Pie

170€

Menù disponibile esclusivamente per l'intero tavolo

