



Sensazioni

Menù degustazione

Consommé

Varietà di Pomodori, Origano, Pane alla Brace

Benvenuto dello Chef

Casunziei 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

Pesce

Coda di Rospo, Bagna Càuda, Bieta a Coste



Dessert

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

120€

Menù disponibile esclusivamente per l'intero tavolo

