

IL VIAGGIO COMPLETO MENU DA 7 PORTATE

AMUSE BOUCHE

BUFALA, PESCA, CETRIOLO e SCAMPI

CALAMARO, CICORIA e KEFIR

LUMACHE DI PASTA, CAPRINO, PERE e NOCCIOLE

CAPPELLETTI DI LEPRE, “BURRE NOISETTE” E RIBES

TONNO ROSSO, CARDONCELLO E ALICI

LAMPONE, PEPE ROSA e YOGURT

ARACHIDI, CIOCCOLATO E LAVANDA

PICCOLA PASTICCERIA

70€

I PIATTI DEL MENU DEGUSTAZIONE SONO ORDINABILI SINGOLARMENTE AL PREZZO DI 25€
CADAUNO, PER I DOLCI IL PREZZO È 14€

“A MANO LIBERA”

9 PORTATE A SCELTA DELLO CHEF

90€

LA CARTA DEI SIGNATURE

CEVICHE PERUVIANA o GIAPPONESE...Pescato del giorno

22€

MARITONZO SALATO · Mazzancolla, shiso e ponzu

16€

RAVIOLI DI SCAMPI · Foie gras e tartufo

19€

GYOZA DI CALAMARO... Brodo dashi e piment d'espelette

22€

LINGUINA AGLI SCAMPI ... "AL BRONZO"

25€

SPAGHETTONE...burro e lievito tostato

22€

RISONI...Blu di bufala e lamponi

22€

CARDONCELLO · Topinambur, nocciole e ribes

24€

QUAGLIA · Purè al tartufo

28€

AGUGLIA IMPERIALE....finferli al salto

35€

UOVO NEL BOSCO · La nostra cheesecake al frutto della passione

14€

TORTA DI ROSE...crema inglese alla vaniglia

14€

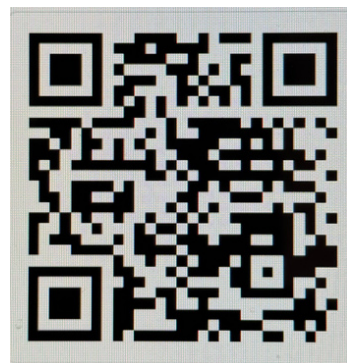
CARTA DEI VINI

ABBINAMENTO VINI

3 CALICI 25€

4 CALICI 45€

PANE E SERVIZIO · 3€ A PERSONA



*IN APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO CE 1169/2011, NEL NOSTRO LABORATORIO SONO PRESENTI DIVERSI ALIMENTI ALLERGENI. SI PREGA QUINDI DI COMUNICARE
QUALSIASI TIPO DI ALLERGIA AL NOSTRO PERSONALE.
IL CRUDO DI PESCE SOMMINISTRATO È TUTTO ABBATTUTO TERMICAMENTE A -20°, COME PRESCRITTO DAL REGOLAMENTO CE 853/2004