

ANTIPASTI

Seppia, nocciola e bergamotto	20
Ceviche vegetale	16
Tonno in “capponadda”	24
Scampo, fiori di zuccina e funghi	28

PRIMI PIATTI

Bottone di pane, melanzana BBQ e acciuga	18
Raviolo, gambero rosa e zenzero	20
Spaghetti Mancini, peperone crusco, anacardi e finocchietto	18
Risotto Riserva San Massimo, anguilla affumicata e cavolo viola	20

SECONDI PIATTI

Ricciola scottata, miso e prezzemolo	30
Baccalà, asparago e bernese noisette	26
Piccione, acciuga e frutti rossi	30
Animella di vitello, soia, miele	30

DESSERT

Pistacchio, fragola e anice	10
Ricotta e miele	10
Me pà néigra	10
Cipoll'oro – cipolla, mandorla e liquirizia	10

MENU DEGUSTAZIONE 5

€70,00

(compreso coperto, bevande escluse)

Un percorso di 5 portate scelte a sorpresa dal nostro Chef per far comprendere la filosofia della nostra cucina.

Menu Degustazione + abbinamento Cocktail e Vini €120,00

MENU DEGUSTAZIONE 8

€90,00

(compreso coperto, bevande escluse)

Un percorso di 8 portate scelte a sorpresa dal nostro Chef per far comprendere la filosofia della nostra cucina.

Menu Degustazione + abbinamento Cocktail e Vini €170,00