



= MENU DEGUSTAZIONE =

Lasciatevi conquistare dal nostro menu degustazione, un viaggio culinario che celebra sapori autentici e ingredienti di eccellenza. Ogni portata è pensata per offrirvi un equilibrio perfetto tra creatività e tradizione, trasformando la tua cena in un'esperienza indimenticabile.

Amuse-bouche

= ANTIPASTI =

I Crudi

Gambero rosso, Scampo, Ostrica Cocollos 2,14

Tartare di Ricciola con giardiniera finissima, maionese al jalapeño e cristalli di pasta fillo 1,3,4

Acciughe del Cantabrico con burro di Normandia e crostini caldi 1,4,7

Capasanta dorata con spuma di patate al tartufo, polvere di bottarga e chips di cipolla rossa 1,7,14

= PRIMO PIATTO =

Fusilli trafilati oro Verrigni al pesto di cime di rapa, pinoli, mousse di scampi e anguilla affumicata 1,2,4,8

= SECONDO PIATTO =

Pappa al pomodoro con merluzzo mantecato 2,7

oppure

Seppia cotta a bassa temperatura con chimichurri e porro fondente, polenta di grano saraceno 1,14

= DESSERT =

Millefoglie con crema alla vaniglia e frutti di bosco, salsa di ribes nero 1,3,7