



Menu Degustazione 4 Portate
4 Courses Tasting Menu

MENU DEGUSTAZIONE 4 PORTATE

4 COURSES TASTING MENU

Triglia in salsa di lattuga, cetrioli e concassè di pomodoro al balsamico
Mullet, lettuce sauce, cucumber and tomato concassè with balsamic vinegar

(4)

Tagliolino con zucchine e vongole
Tagliolini pasta, zucchini and local clams

(1,3,14)

Dentice scottato, mozzarella, melanzane e basilico
Roasted red snapper, mozzarella cheese, eggplant and basil

(4,7)

Parfait di ricotta, gel di limone e crumble alle mandorle
Ricotta cheese parfait, lemon gel and almond crumble

(1,3,7,8)

90

Abbinamento vini a calice completo
Complete wine pairing

50

Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo
The tasting menu is intended for all table participants

Coperto Pranzo/ Lunch Cover Charge 5 €

✓ Per vegetariani / For vegetarian

* Prodotti freschi di origine animale che possono essere sottoposti
ad abbattimento rapido di temperatura
*Fresh products of animal origin that can be subjected
rapid temperature reduction*

Allergeni / Allergens

1 - Glutine - Gluten	8 - Frutta a guscio - Dried fruit
2 - Crostacei - Shellfish	9 - Sedano - Celery
3 - Uova - Eggs	10 - Senape - Mustard
4 - Pesce - Fish	11 - Sesamo - Sesame
5 - Arachidi - Peanuts	12 - Solfiti - Sulfites
6 - Soia - Soy	13 - Lupini - Lupins
7 - Latte - Milk	14 - Molluschi - Molluscs