



Menu Degustazione Tasting Menu

Coperto Pranzo/ Dinner 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 |

MENU DEGUSTAZIONE 5 PORTATE

5 COURSES TASTING MENU

* Tartare di manzo, erba cipollina, crema di Parmigiano Reggiano,
cipolla caramellata, crochè di formaggio dei Monti Lattari
Beef tartare, chives, Parmesan cream, caramelized onion, cheese croquette
(1,7,9,12)

Orto invernale con crema di zucca, verdure di stagione,
spugna alla nocciola, burratina di bufala, gambero crudo, scampo scottato
e salmone marinato
*Pumpkin cream, seasonal vegetables, hazelnut sponge, buffalo burrata cheese,
raw prawn, roasted scampo and marinated salmon*
(1,2,3,4,7,9,12)

Gnocchetto di patate con ragù di astice
Potatoes dumplings with lobster ragout
(1,2,9,12)

Filetto di branzino, schiacciata di patate, capperi, olive e pomodori
Seabass fillet, baked mashed potatoes, capers, olives and tomato
(4,9,12)

Delizia al limone
Lemon delight
(1,7,12)

100

Abbinamento vini a calice completo
Complete wine pairing
60

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

