
MENU DEGUSTAZIONE

MENU DEGUSTAZIONE DI MARE (4 PORTATE) - € 98

(Con vini in abbinamento € 125)

SEAFOOD TASTING MENU (4 COURSES) - € 98

(With matching wines € 125)

La capasanta incontra il gambero rosso: cipollotto al limone,
centrifugato di mela verde e sedano rapa
*Scallop meets red shrimp: lemon spring onion,
green apple puree, and celeriac*

Risotto dello Chef: riso Acquerello, bisque e crudité di gamberi rossi,
zeste di limoni bio
*Chef's Risotto: Acquerello rice, bisque and raw red shrimp,
organic lemon zest*

Tonno in crosta di semi di papavero, rucola, cipolle caramellate
e riduzione di aceto balsamico
*Poppy seed-crusted tuna, arugula, caramelized onions
and a balsamic vinegar reduction*

Crema di gelato con limoni biologici dal ns limoneto
e frutta fresca di stagione
*Ice cream with organic lemons from our lemon grove
and fresh seasonal fruit*



MENU DEGUSTAZIONE

MENU DEGUSTAZIONE DI TERRA (4 PORTATE) - € 85

(Con vini in abbinamento € 115)

LAND TASTING MENU (4 COURSES) - € 85

(With paired wines € 115)

Tartare di manzo, senape, salsa Worcestershire, capperi, cipolla, olio, sale, pepe, crosta di Parmigiano Reggiano dop 30 mesi e tuorlo d'uovo fritto

Beef tartare, mustard, Worcestershire sauce, capers, onion, oil, salt, pepper, 30-month Parmigiano Reggiano DOP rind, and fried egg yolk

Trenette con fagiolini, patate e pesto fatto in casa

Trenette with green beans, potatoes, and homemade pesto

Guancia di vitello brasata, cioccolato fondente, capperi, polvere di caffè con crema di patate e porro fritto

Braised veal cheek, dark chocolate, capers, coffee powder with potato cream and fried leek

Tiramisù 2.0

