



Menù di pesce

Entrée

Entrée dello chef con cocktail in abbinamento

Antipasti

Salmone marinato, spinaci, orzo fritto e zenzero candito

Polentina all'olio, calamaretto fritto, arancia e cime di rapa

Primi

Paccheri, scampi scottati, la loro bisque, aglio nero e burrata

"Pennette" farcite di ombrina, broccoli, yuzu ed alga spirulina

Secondo

Trancio di branzino, beurre blanc, cardoncelli, bieta costa e bottarga

Pre dessert

Crostatina con brulé alla camomilla e cremoso alle fave di tonka

Dessert

Macedonia tropicale in varie consistenze con ananas,
passion fruit, papaya e mango

Alle bollicine di mezzanotte ci pensiamo noi!

70 € a persona

La prenotazione è obbligatoria

0425/421008



Menù di carne

Entrée

Entrée dello chef con cocktail in abbinamento

Antipasti

Pancetta di maialino, mela in osmosi e chips di carote viola

Royale di zucca con cuore morbido al taleggio e variazione di carciofi

Primi

Gnocchi di topinambur, spezzato di faraona, soffice di caprino e nocciole tostate

Risotto di radicchio tardivo, rapa rossa e robiola ai tre lattí

Secondo

Costolette di agnello a scottadito, millefoglie di patate e sedano rapa

Pre dessert

Crostatina con brulé alla camomilla e cremoso alle fave di tonka

Dessert

Macedonia tropicale in varie consistenze con ananas,
passion fruit, papaya e mango

Alle bollicine di mezzanotte ci pensiamo noi!

70 € a persona, prenotazione è obbligatoria

0425/421008