

Menù degustazione

Tasting cinque portate

60

Experience sette portate

75



Antipasti

Ricciola, mela, finocchio e alloro

18

Bloody uovo

16

Gambero, melone tardivo e patata viola

21



Primi piatti

Vongole 2.0

18

Risotto zucca e funghi

21

Melanzane, feta, animelle e dragoncello

18



Secondi piatti

Merluzzo, fagioli, guanciaie e menta

27

Manzo, chorizo e peperoni

26

Calamaro, pomodoro, basilico e capperi

27



Dolci

Gianni

10

Put the lime in the coconut

10

Cioccolata, mandorla e caffè

10

