

Menù degustazione

Cinque portate

75

Sette portate

100

Nove portate

120



Antipasti

Quaglia alla diavola, patate e mandarino

22

Sedano rapa, rapa rossa e puntarelle

18

Scampo, cavolfiore, arachidi e cioccolato bianco

24



Primi piatti

Tagliolino di daikon, miso e dragoncello

20

Risotto, coniglio, rosmarino e ginepro

27

Tortello di foie gras, nocciole e alloro

25



Secondi piatti

Tracina, pastinaca, pompelmo e bieta

35

Astice, topinambur, limone e rhum

35

Agnello, zucca e salvia

35



Dolci

Gianni

12

Banana, cioccolato e caffè

12

Cachi, castagne e arance

12



Beverage

Acqua minerale

5

Soft Drink

3

Caffè

2

Caffè americano

4

Thè e tisane

3,5

