

Menù degustazione

Cinque portate

75

Sette portate

100

Nove portate

120



Antipasti

Ricciola, frutta gialla, arachidi e menta

26

Quaglia alla diavola, purè al sumac e yuzu

23

Terrina di vitella, verbena ed erbe di campo

24



Primi piatti

Fusillo, pomodorino giallo, patate e lardo

20

Plin con robiola di capra, piselli, maggiorana e guanciale

25

Risotto, ostriche, limone e finocchietto

28



Secondi piatti

Pluma di maiale, peperone, chinotto e capperi

35

Piccione, carota e sesamo

38

Dentice, beurre blanc e agretti

35



Dolci

Gianni

14

Banana, cioccolato e caffè

14

Mela, carote e zenzero

14



Beverage

Acqua minerale

5

Soft Drink

3

Caffè

2

Caffè americano

4

Thè e tisane

3,5

