

Menù degustazione

Cinque portate

75

Sette portate

100

Nove portate

120

Per i tavoli superiori alle 4 persone è obbligatoria la scelta del menù degustazione



Antipasti

Quaglia, arancia, castagna e rosmarino

25

Animella tonnata

23

Pescato del giorno, Huancaína e mais

26



Primi piatti

Raviolo di prugne, patate dolci e parmigiano

22

Spaghetto broccolo e alici

24

Risotto, agnello, melograno e dragoncello

27



Secondi piatti

Anatra, porro e daikon

38

Astice, Ajo Blanco, bieta e bradana

40

Merluzzo, rape e radicchio

38



Dolci

Gianni

14

Cioccolato, mandarino e fava tonka

14

Mela, carote e zenzero

14



Beverage

Acqua minerale

5

Soft Drink

3

Caffè

2

Caffè americano

4

Thè e tisane

3,5

