

## *Menù degustazione*

Quattro portate

60

Sei portate

80

Otto portate

100

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

Tagliatella, coniglio, beurre blanc all'arancia e olive

26

Risotto, pomodoro, scampi e origano

29



## *Secondi piatti*

Anatra, porro e daikon

38

Astice, Ajo Blanco, bieta e bradana

40

Merluzzo, rape e radicchio

38



*Dolci*

Gianni

14

Ananas, salvia e wasabi

14

Cioccolato bianco, topinambur e acero

14



## *Beverage*

Acqua minerale

5

Soft Drink

3

Caffè

2

Caffè americano

4

Thè e tisane

3,5

