

MENU DEGUSTAZIONE



MENU DEGUSTAZIONE MARE SEAFOOD TASTING MENU

Capésante, crema di asparagi e menta, crumble al nero di seppia e mango

• •

Scallops, asparagus and mint cream,
crumble with cuttlefish ink and mango

Tortelloni di baccalà mantecato, crema di fave fresche, pompelmo rosa e burro di arachidi

• •

Tortelloni pasta stuffed with creamed salt cod, a cream
of fresh fava beans, pink grapefruit and peanut butter

Filetto di rombo al lemongrass con salsa alla vaniglia del Madagascar e insalata con fave, piselli e menta

• •

Fillet of brillfish with lemongrass and a Madagascar
vanilla sauce and salad with fava beans, peas and mint

Millefoglie con spuma di chantilly, fragole e croccante alle mandorle

• •

Mille-feuille with chantilly mousse,
strawberries and almond brittle

€ 50 a persona vini esclusi - Minimo 2 pax
€ 50 per person excluding wine - Minimum 2 pax
