

MENU DEGUSTAZIONE



DEGUSTAZIONE DI MARE SEAFOOD TASTING MENU

Amuse-bouche dello Chef

• •

Chef's amuse-bouche

Risotto Carnaroli con seppia cotta a bassa temperatura, carpaccio di capasanta* al lime e salsa allo zafferano



• •

Carnaroli Risotto with cuttlefish, lime scallop
carpaccio* and saffron sauce

Zuppa di pesce

(pesce in base alla disponibilità del mercato)

• •

Fish soup

(the type of food depends on availability of the market)

Bavarese al mango e papaya con cremoso al tè Matcha e cioccolato fondente 80%



• •

Mango and papaya Bavarois with
Matcha tea cream and 80% dark chocolate

€ 60 a persona, vino escluso - Minimo 2 pax
€ 60 per person, wine excluded - Minimum 2 pax

PRENOTA IL TUO TAVOLO
BOOK YOUR TABLE



Piatto vegetariano | Vegetarian dish



Piatto senza glutine | Gluten free