

Dal palato al cuore.

All'inizio stuzzica e incuriosisce.

Nel mezzo, seduce e stupisce. Alla fine, emoziona e rapisce.

La passione per il cibo che esprime il nostro menù
e che vogliamo condividere con voi è fatta di innamoramento e amore.

È il gusto di sapere, noi e voi, che mangiare è piacere per il palato,
e anche una questione di cuore.

I menù degustazione

Menu degustazione 7 portate

140 €
vini esclusi

Solo per l'intero tavolo

LO SCAMPO

Scampi, ricci di mare, yuzu, rafano, chips di riso alla liquirizia

LO SGOMBRO

Sgombro in saor, burrata, pinoli, uvetta, scalogno, verza

IL RISOTTO

Risotto all'acqua di pomodoro, capperi, basilico, acciughe, plancton

I RIGATONI

Rigatoni, burro affumicato, mandorle, gamberi rossi, foglia d'ostrica

IL ROMBO

Rombo, carciofi, cozze, vongole, menta, pomodoro piccante

L'AGNELLO

Agnello, sedano rapa, caprino, biette, spugnole

IL WAFER

Wafer, zafferano, arancia, zenzero, miele

Accompagnamento vini

45 €

Selezione sorbetti

Degustazione 4 sorbetti

12 €

Sorbetti a scelta

a sorbetto 3 €

Selezione cioccolati

Cioccolato a scelta

al pezzo 2 €

Selezione formaggi

Degustazione 12 formaggi

36 €

Formaggi a scelta

al pezzo 3 €

Menu degustazione 5 portate

110 €
vini esclusi

Solo per l'intero tavolo

LO SGOMBRO

Sgombro in saor, burrata, pinoli, uvetta, scalogno, verza

IL RISOTTO

Risotto all'acqua di pomodoro, capperi, basilico, acciughe, plancton

IL BACCALÀ

Baccalà, topinambur, finocchi, olive, arance, mandorle

IL POLLO

Pollo e patate "ricordo d'infanzia" servito in 2 portate

Prima parte: petto, spuma di patate bruciate

Seconda parte: stracotto di cosce, cracker di patate, maionese al sesamo affumicato, finocchietto nero

AFTER EIGHT

Il nostro modo di interpretare cioccolato e menta

Accompagnamento vini

38 €

Antipasti

LO SCAMPO Scampi, ricci di mare, yuzu, rafano, chips di riso alla liquirizia	32 €
LO SGOMBRO Sgombro in saor, burrata, pinoli, uvetta, scalogno, verza	26 €
IL FOIE GRAS Scaloppa di foie gras, mela gialla, frutto della passione, melone giallo, zafferano, pan brioche	32 €

Primi piatti

I RIGATONI Rigatoni, burro affumicato, mandorle, gamberi rossi, foglia d'ostrica	25 €
GLI GNOCCHI Gnocchi, animelle, peperoni, spugnole, pistacchio	24 €
IL RISOTTO Risotto all'acqua di pomodoro, capperi, basilico, acciughe, plancton	27 €
IL TORTELLO Tortello liquido di robiola, zucca, piccione, foie gras	28 €

Secondi piatti

IL BACCALÀ Baccalà, topinambur, finocchi, olive, arance, mandorle	35 €
IL POLLO Pollo e patate "ricordo d'infanzia" servito in 2 portate <i>Prima parte:</i> petto, spuma di patate bruciate <i>Seconda parte:</i> stracotto di cosce, cracker di patate, maionese al sesamo affumicato, finocchietto nero	34 €
L'AGNELLO Agnello, sedano rapa, caprino, biette, spugnole	38 €
IL ROMBO Rombo, carciofi, cozze, vongole, menta, pomodoro piccante	38 €