

DEGUSTAZIONI | TASTING MENUS

DEGUSTAZIONE VEGETARIANA | 6 PORTATE VEGETARIAN TASTING | 6 COURSES 65€

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Uovo pochete, carciofo al Cynar, spuma di topinambur e aglio nero

Poached egg, Cynar liqueur artichoke, Jerusalem artichoke foam and black garlic

Risotto Riserva San Massimo con plurale di limoni e Provolone Del Monaco DOP

Risotto Riserva San Massimo with lemon and Provolone Del Monaco DOP cheese

I sapori dell'Orto

Flavours of the Garden

Predessert

Predessert

Mousse di camomilla, cuore morbido al miele e crumble al limone

Chamomille mousse, soft heart with honey and lemon crumble

Coccole finali

Petit four

DEGUSTAZIONE DI MARE | 6 PORTATE SEAFOOD TASTING | 6 COURSES 80€

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Seppia, il suo caviale, riduzione di latte al sesamo e pesto di mandarino

Cuttlefish with its caviar, sesame milk reduction and mandarin pesto

Spaghetto alla chitarra, burro di Normandia affumicato, gambero rosso di Mazara* e la sua bisque

Chitarra, smoked Normandy butter, red shrimp from Mazara and its bisque*

Pescato cotto e crudo con bietola variegata e il suo latte

Raw and cooked seafood with rainbow chard and its milky juice

Predessert

Predessert

Babà alla napoletana con crema pasticcera e amarene Fabbri

Neapolitan babà with custard and Fabbri's black cherries

Coccole finali

Petit four

DEGUSTAZIONE DI TERRA | 6 PORTATE MEAT TASTING | 6 COURSES 80€

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Tartare di bufalo con blu di bufala

Buffalo tartare with blue buffalo cheese

Tortellino tradizionale con cremoso al Parmigiano allo zafferano

Traditional tortellini with saffron Parmesan cream

Girello di vitello, funghi sauté, soffice di patate al tartufo e rosso d'uovo

Rolled veal with sautéed mushrooms, truffle potato puree and runny egg

Predessert

Predessert

La merenda dei Campioni

The snack of the Champions (our chocolate pudding)

Coccole finali

Petit four

DEGUSTAZIONE "AL BUIO" | 8 PORTATE BLIND TASTING | 8 COURSES 110€

Un viaggio guidato dalla mano libera dello Chef...

Hand-guided tour by our Chef's hands...

ABBINAMENTI VINO | WINE PAIRING 3 calici 30 euro – 5 calici 50 euro

3 glasses 30 euro – 5 glasses 50 euro

Le degustazioni si intendono per tutto il tavolo | *Tasting are intended for the entire table*