

LA DEGUSTAZIONE

Calice Champagne di benvenuto

Sorpresa dello chef



Scampo croccante alla puttanesca

Crunchy scampo alla puttanesca



Tortelli** a Mò pasta e patate su fonduta di Provola affumicata e guanciale croccante

*Pasta and potato Tortelli** with
smoked Provola cheese fondue and crunchy bacon*



Tonno** scottato ai due sesami, scarola ripassata e riduzione di aceto di mele e soia

*Seared tuna** with two sesami, escarole and reduction of apple and soy vinegar*



OR

Costoletta di agnello alle erbe mediterranee, cipolla in agrodolce e salsa verde

Lamb chop with Mediterranean herbs, sweet and sour onion and green sauce



Selezione dei nostri formaggi accompagnati da mostarda di frutta, Pan brioche noci e uvetta

*Selection of our cheeses accompanied by fruit mustard
Pan brioche walnuts and raisins*



OR

Degustazione di dolci

Dessert tasting



€150 No Beverage

€45 Wine pairing

1 Cereali	5 Arachidi	8 Frutta con Guscio	12 Solfiti
2 Crostacei	6 Soia	9 Sedano	13 Lupini
3 Uova	7 Latte	10 Mostarda	14 Molluschi
4 Pesce	Vegano	11 Sesamo	

Le pietanze servite possono contenere uno o più allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo di produzione. Si invitano i clienti allergici a uno o più allergeni a comunicarlo al personale in servizio. La lista degli allergeni è consultabile a richiesta.
*prodotto congelato **prodotto fresco, sottoposto a tecnica di abbattimento rapido negativo

Our food may contain one or more allergens as ingredients or traces deriving from the production process. We kindly request allergic guests to one or more allergens to advise the personnel in service. The list of allergens is available on request.
*frozen product **fresh product, subjected to a rapid negative blast chilling technique