

EVASIONE E TERRITORIO

INSALATA COTTA
COCKTAIL DI GAMBERI
TRIGLIA AL POMODORO
MERLUZZO AL CIPOLLOTTO
CRUDO DI FASSONA E RICCI
FRATTAGLIE DI CORTILE
SPAGHETTI "ALLE SARDE"
PICCIONE E CAVOLO ROSSO
CAROTA E FOIE GRAS
MINISTRA DI FRUTTA E VERDURA
LIQUIRIZIA

€ 160,00

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

INSALATA DI TRUSOT
"TINCA IN CARPIONE"
MERLUZZO E SARACENO
L' ALBESE...
TONNATO...NON TONNATO
ESSENZA DI FINANZIERA
PICCOLO, DOLCE AGNOLOTTO
GUANCIA DI VITELLO
WAFER ALLA NOCCIOLA

€ 150,00

LA DEGUSTAZIONE

INSALATA 21, 31, 41...
PARMIGIANA DI SCAMPI
CREMA DI PATATE, LAPSANG SOUCHONG
RISOTTO AL CARDAMOMO NERO
AGNELLO E CAMOMILLA
MURO ALLA VIOLETTA

€ 130,00

LA DEGUSTAZIONE +...

... 3 PIATTI CLASSICI DELLO CHEF

€ 140,00

IL MENU È A DISPOSIZIONE ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO.