

Degustazioni

"L' amore per la vita è anche voglia di mangiarla"

Prima volta in Italia

Risotto alle rape rosse e salsa al Gorgonzola
Guancia di vitello con salsa tradizionale di brasato
Cioccolato soffice con gelato alla nocciola

€ 45 a persona bevande escluse
Degustazione vini € 20

Mari intorno allo stivale

5 assaggi all'acqua

€ 70 bevande escluse
Degustazione vini € 30

7 assaggi all'acqua

€ 90 bevande escluse
Degustazione vini € 40



Menu degustazione consigliati a tavolo completo

Coperto € 4

La carta

Entrate cotte e crude

Gamberi mezzi fritti con salsa agli agrumi € 25

Around Sicily: alici, mandorle, capperi e caponata € 20

Carpaccio di ricciola, melanzana al fumo leggero e fave al bergamotto € 25

Scampi scottati, salsa mugnaia e fragole € 35

Terrina di foie gras, salsa al pepe verde e albicocche € 28

Tartare di manzo piemontese € 18

Verdura 100% € 16

Primi piatti all' italiana

Spaghetti all'astice e coriandolo € 28

Tortelli alle erbe e limone, crostacei e caciucco € 26

Risotto al sedano rapa, capperi, acciughe e caffè € 22

Ravioli tradizionali del plin d'arrosto € 19

Risotto alle rape rosse e salsa al gongorzola € 22 

Tortelli di scarola, capperi e lingua salmistrata € 22

Piatti principali

Triglia, fungo shiitake e salsa allo yogurt e erbe € 35
Bieta e salsa alla diavola

Morone, capperi e frutto della passione € 35
Pakchoi e mele

Quaglia e bernese al dragoncello € 32
Porro, zenzero e quark

Maiolino arrosto € 35
Asparago e bagna caoda

Guancia di vitello con salsa tradizionale di brasato € 25

Animelle di vitello, rosmarino e sedano rapa € 28