

Menù degustazione

Quattro portate

60

Sei portate

80

Otto portate

100

Per i tavoli superiori alle 4 persone è obbligatoria la scelta del menù degustazione



Antipasti

Calamaro, lattuga fermentata e kiwi

25

Polpo, sedano e senape

23

Lingua di manzo, peperoni e lamponi

21



Primi piatti

Raviolo di prugne, patate dolci e parmigiano

22

Tagliatella, coniglio, beurre blanc all'arancia e olive

26

Risotto, pomodoro, scampi e origano

29



Secondi piatti

Ricciola, alici e bietole alla romana

38

Astice, Ajo Blanco, bieta e bradana

40

Anatra, funghi, curry e cocco

38



Dolci

Gianni

14

Mela e thè matcha

14

Delizia al limone

14



Beverage

Acqua minerale

5

Soft Drink

3

Caffè

2

Caffè americano

4

Thè e tisane

3,5

