

## *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

24

Lingua, salsa verde, toma de lait brusc e lenticchie

22

Gamberi, scorzanera e mirto

24



## *Primi piatti*

Tagliatella, coniglio, beurre blanc all'arancia e olive

26

Risotto zucca, alici e burro affumicato

27

Ravioli cavolfiorre, yuzu e aglio nero

22



## *Secondi piatti*

Anatra, funghi, curry e cocco

38

Astice, funghi, caprino e nocciole

40

Ricciola, cime di rapa e cannellini

38



*Dolci*

Caffè, latte e Borghetti

14

Mela e noci

14

Gianni

14



*Beverage*

Acqua minerale

5

Soft Drink

3

Caffè

2

Caffè americano

4

Thè e tisane

3,5

