


LA DEGUSTAZIONE

Cre moso ai ceci e ricci di mare
Chickpeas custard and sea urchins

**

Cavolfiore gratinato e nocciole 
Gratinée cauliflower and hazelnuts

**

Anelli di cime di rapa, peperoncino e salsa al caprino
Pasta gratin with turnip tops, goat cheese sauce and chilli

**

Spaghettoni con cozze, pomodoro arrosto, maggiorana e pompelmo
Spaghettoni with mussels, roasted tomatoes, marjoram and grapefruit

**

Trota, mandorla, fichi e alloro
Trout, almond, figs and bay leaves

**

Brodo di funghi con ceci e castagne
Mushrooms broth with chickpeas and chestnuts

**

Agnello da latte alla brace con olive, capperi e pecorino romano
Grilled milk fed lamb loin with olives, capers and pecorino romano cheese

**

Pere al vino rosso, cremoso alla mandorla e gelato al passito di Pantelleria (A)
Red wine poached pears, almond mousse and passito di Pantelleria ice cream

1100
Per person

2400
With Wine Pairing

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo
This menu has to be ordered for the entire table

(A) *Alcohol*