

MENU DEGUSTAZIONE

Granchio reale con caviale Oscietra e patata (A)
King Crab with Oscietra caviar and potato

**

Scampo arrosto con tartufo nero, patate e latte di scampi
Roasted langoustines with black truffle, potatoes and langoustines milk

**

Spaghettoni ai ricci di mare
Spaghetti with extravirgin olive oil, garlic, chilli and sea urchins

**

Tortelli di spinaci e manteca
Handmade tortelli with ricotta, spinach and manteca butter

**

Sogliola arrostita con salsa al vino bianco e prezzemolo (A)
Roasted solefish with white wine sauce and parsley

**

Filetto di manzo fondente con salsa al pepe verde (A)
Beef tenderloin with green peppercorn sauce

**

Cre moso al miele, pera e zenzero
Honey mousse, pear and ginger

1000
Per person

2000
Per person
With Italian wine pairing

2500
Per person
With International wine pairing

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