

Menù 5 portate "I NOSTRI CLASSICI"

Lasciati guidare nella nostra storia assaporando i piatti che ci hanno accompagnato fino ad oggi.

Vaporata di calamari, gamberi e frutti di mare con frutta, verdura e sesamo nero

Gamberi croccanti in pasta Kataifi su crema di avocado

Linguine alla vellutata di fagioli e salvia con calamaretti, vongole e gamberi

Filetto di pescato all'isolana

Flan al cioccolato su salsa alla vaniglia

Servito esclusivamente per tutti gli ospiti del tavolo al prezzo di € 50,00 per persona escluso vino e bevande.

Menù 6 portate "TRADIZIONE IN EVOLUZIONE"

Un percorso gustativo che guarda avanti senza mai dimenticare le nostre radici.

Tartare di salmone marinato agli agrumi, mirepoix di mela verde e maionese all'ananas

Capesante al timo, zafferano acido, crema di piselli e cialda al rosso naturale

Risotto scampo crudo, il suo fondo, lime e polvere di barbabietola

Paccheri cotti in cacciucco e battuta di pesce con olio al basilico e scorza di limone

Salmone tataki laccato allo sciroppo di soia, crema di edamame, chips di patata viola, pomodoro secco e salsa al frutto della passione

Leggerezza al limone, riduzione di frutto della passione e coulis di fragole

Servito esclusivamente per tutti gli ospiti del tavolo al prezzo di € 65,00 per persona escluso vino e bevande.

Menù 5 portate "PROFUMO DI TERRA"

Un menù pensato per chi è al mare ma cerca la montagna.

Battuta di manzo nazionale, uovo marmorizzato, spuma di sedano rapa

'Melanzana 50 calorie', melanzane grigliate, pomodoro confit, olio al basilico e parmigiano in doppia consistenza

Tagliatella 40 tuorli al ragù d'anatra

Guancia di maiale, purea di carote affumicata e patata viola

Flan al Cioccolato su salsa alla vaniglia

Servito esclusivamente per tutti gli ospiti del tavolo al prezzo di € 45,00 per persona escluso vino e bevande.

I menù degustazione non sono abbinabili ad eventuali promozioni

