

Menù 5 portate **"I NOSTRI CLASSICI"**

*"Zuppetta" di pesce, riduzione di pescato al profumo di iodio*

**G**amberi croccanti in pasta Kataifi su crema di avocado

**C**alamarata al ragù Genovese di mare con crema di cannellini alla salvia

*Il filetto di pescato all'isolana secondo Alex*

**F**lan al cioccolato su salsa alla vaniglia

Servito esclusivamente per tutti gli ospiti del tavolo (Min 2 pax)  
al prezzo di € 50,00 per persona escluso vino e bevande.

Menù 6 portate **"TRADIZIONE IN EVOLUZIONE"**

**G**ambero rosso tiepido, crudo di scampo, coulis di crostacei,  
pomodoro candito e nocciola

**C**apesante al timo, zafferano acido, liquirizia e corallo rosso

**C**appellacci di pasta fresca ripieni di pesce bianco,  
consommé di crostacei profumati al ginger

**P**accheri cotti in cacciucco e battuta di pesce con olio al basilico e scorza di limone

**S**almone tataki nappato al sedano rapa, bietola saltata con uvetta e pinoli,  
salsa acida al miele di castagno, erbe di Toscana

**S**weet rock

Servito esclusivamente per tutti gli ospiti del tavolo (Min 2 pax)  
al prezzo di € 65,00 per persona escluso vino e bevande.

Menù 5 portate **"PROFUMO DI TERRA"**

**B**attuta di manzo nazionale, il suo fondo ristretto e tartufo nero pregiato

**P**atè di fegatini, pan brioche, cipolla caramellata e deglassata all'aceto di lamponi,  
"pop corn" di cotenna

**T**agliatella 40 tuorli al ragù d'anatra

**G**uancia di maiale, purea di carote affumicata e patata viola

**F**lan al Cioccolato su salsa alla vaniglia

Servito esclusivamente per tutti gli ospiti del tavolo (Min 2 pax)  
al prezzo di € 50,00 per persona escluso vino e bevande.

**I menù degustazione non sono abbinabili ad eventuali promozioni**

