

## MENU DEGUSTAZIONE

125 a persona

190 a persona con vini in abbinamento al menu

235 a persona con vini Premium in abbinamento al menu

170 a persona con drink analcolici in abbinamento al menu

---

Farinata di ceci con ricotta affumicata, baby verdure,  
rape agrodolce e bagna cauda leggera

Sfera di tartare di gamberi rosa,  
ricotta di Seirass al limone, Virgin Mary e perle al basilico

Risotto al prezzemolo, crema di aglio nero, lumache stufate e pane di segale

Sogliola ripiena  
con gamberi, pastinaca al caffè, crema di sedano rapa e salsa allo sciroppo d'acero

Faraona farcita con uvetta,  
carota fondente, quinoa e salsa all'arancia

Tart pistacchio, fragola e limone

Acqua e caffè sono compresi nel prezzo. Il menù degustazione si intende per tutti i commensali.  
Disponibile a pranzo fino alle ore 13.45 e a cena fino alle ore 21.45.