

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

125 a persona
125 per person

165 a persona vini in abbinamento inclusi
165 per person, including wine pairings

★ Tartare di scampi con limone in agrodolce e pimpinella
Scampi tartare with sweet and sour lemon and anise

Le Flëry, Pescaja

Uovo di 'Paolo Parisi' con ristretto di pollo, tarassaco e tartufo nero
'Paolo Parisi' egg with chicken consommé reduction, dandelion and black truffle

Celestine, Sauvignon, Pescaja

Risotto 'Gran Riserva 2022'
con gamberi rossi, crème fraîche, crescione e polvere di limone bruciato
Risotto 'Gran Riserva 2022'
with red prawns, crème fraîche, watercress and burnt lemon powder

Celestine, Sauvignon, Pescaja

Ricciola mediterranea con bieta, crosta di champignon e salsa al Franciacorta
Mediterranean amberjack with chard, mushroom crust and Franciacorta sauce

Soliter, Barbera d'Asti, Pescaja

Pluma di maialino con cicoria, farro e jus alla senape
Pork belly with chicory, spelt and mustard jus

Tuké, terre Alfieri, Nebbiolo, Pescaja

Sablé Breton alla cannella con fichi, nocciola e finocchietto
Cinnamon breton sablé with figs, hazelnut and fennel

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.
Menus include complimentary coffee and mineral water. The tasting menu is for the whole table.
Available at lunch until 1.45pm and at dinner until 9.45pm.