

LA CARTA ALL'ENOTECA

Scampo solo condito, pesca e trombette
38-

Moscardini, crema di patate, limone candito e lattuga di mare
35-

Verdure e frutta marinata
28-

Anguilla fumée, ristretto di pomodori arrosto
28-

Il Fassone "dalla testa ai piedi"
28-

Finanziera
28-

Plin al sugo di arrosto o semplicemente al fumo
24-

Spaghettoni, ricci di mare, pompelmo rosa
30-

Ravioli quadrati di faraona rifiniti al Marsala
24-

Rombo, burro bianco e verdure nuove
38-

Daino, uva, whisky torbato e cacao fermentato
35-

Costata di vitella cotta sulla brace di ciliegio, servita rosa
35-

Selezione di formaggi artigianali

5 assaggi
16-

8 assaggi
22-

Sformato al gianduja , gelato di menta
16-

Finale all'italiana
16-

Soufflè di agrumi e vaniglia
servito per 2 persone
30-

Gelati e sorbetti mantecati all'antica
12-

LA DEGUSTAZIONE ALL'ENOTECA

8 portate ispirate al mercato del giorno

110-

Il nostro percorso si intende servito per un intero tavolo

I piatti del menù degustazione possono essere serviti alla carta

Triglia, pesto, fiori di zucca e burrata

35-

Pomodoro e avocado

30-

Porcino, succo di stinco e anice stellato

30-

Panino di foie gras, fragole e rucola

18-

Pescatrice, guazzetto e bottoni di mascarpone

30-

Raviolo di animella alla salvia, tartufo nero e succo di carota

24-

Agnello alla brace, limoni salati e foglie di capperi

35-

Millefoglie, pesca all'olio

16-

*Se lo gradite è possibile sostituire il primo , il secondo ed il dolce con:
(serviti minimo per 2 persone)*

Ravioli quadrati di faraona rifiniti al Marsala

Daino, whisky torbato, cacao fermentato

Soufflè di agrumi e vaniglia

Degustazione di vini abbinati

6 calici

60-

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze.
Segnaliamo inoltre che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura a -18°(ai sensi del Reg. CE n 852/04)