

## LA DEGUSTAZIONE

(La degustazione viene realizzata **ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO** con possibilità di comporla purchè con lo **STESSO TIPO DI PORTATE** per tutti.

Il menù da 5 e 6 assaggi sono serviti esclusivamente entro le ore 21:30)

...in 4 ASSAGGI(1antipasto,1primo,1secondo,1dolce)	€40,00	p.p.
...in 5 ASSAGGI (2antipasti,1primo,1secondo,1dolce)	€49,00	p.p.
...in 6 ASSAGGI (2antipasti,2 primi,1secondo,1dolce)	€57,00	p.p.

## ANTIPASTI

CAVOLFIORE,limone e menta (GF,V)(7)	€13,00
CALAMARI grigliati,crema di patate e limone,capperi fritti,pesto di rucola (GF) (11,14)	€15,00
SGOMBRO marinato,bergamotto,verza,caviale di aringa e pepe di Sichuan (GF)(4,9)	€15,00
Tartare di MANZO,popcorn di amaranto,maionese all'aglio dolce,polvere di porcini(GF)(3)	€14,00

## PRIMI

GNOCCHI di patate croccanti,gorgonzola,cime di rapa e rafano (V)(1,3,7)	€14,00
Ravioli di CASTAGNE affumcate,brodo speziato,funghi shitake,finocchietto(V)(1,3,6,9)	€15,00
RISOTTO D'ORZO,seppia,cacio,pepe e lime (1,7,9,14)	€16,00
Tagliatelle con crudo di GAMBERI ROSSI, funghi di stagione,sesamo tostato (1,2,3,11)	€16,00

## SECONDI

POLPO arrostito, sedano rapa, mela verde, spinaci, cardamomo (GF) (9,14)	€21,00
Filetto di RICCIOLA, topinambur, crema di riso affumicato, limone bruciato (GF)(4)	€23,00
“VITELLO TONNATO” croccante (GF)(3,4,5,14)	€24,00
FARAONA, carciofo arrostito, crema di pistacchio e maggiorana (GF)(8,9)	€21,00

## FORMAGGI

...di mucca, di pecora, di capra (GF) (7)	€ 15,00
---	---------

## DOLCI

€ 9,00

Spuma di COCCO, sorbetto di lime, meringa al cardamomo, burro di arachidi (GF)(3,5)

Tra STRUDEL e CHEESECAKE (1,3,7,8)

Cremoso di CIOCCOLATO BIANCO ed olio extravergine, granita di lavanda, frutto della passione e riso soffiato (GF)(7)

Gelato alla CAMOMILLA, crema al limone, meringa ai capperi, caviale di miele e noci (GF)(3,7,8)

Gelato al POP CORN salato, caramello mou, crumble al tè affumicato, ganache al cioccolato fondente (1,3,7)

-

Acqua San Felice €3,00

Pane, coperto e servizio inclusi

(GF): senza glutine, (V): piatto vegetariano

**Alimenti o prodotti che provocano allergie o intolleranze:**

(1)cereali contenenti glutine e prodotti derivati,(2)crostacei e prodotti a base di crostacei,(3) uova e prodotti a base di uova,(4)pesce e prodotti a base di pesce,(5)arachidi e prodotti a base di arachidi,(6)soia e prodotti a base di soia,(7)latte e prodotti a base di latte,(8)frutta a guscio e i loro prodotti,(9)sedano e prodotti a base di sedano, (10)senape e prodotti a base di senape,(11)semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo,(12)anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l in termine di anidride solforosa totale,(13) lupini e prodotti a base di lupini,(14) molluschi e prodotti a base di molluschi.