



MENÙ 1

- Entrée:
 - Tacos di Curry e Gambero Rosa
 - Spugna, Scalogno Fermentato e Riccio
 - Macarons di Shropshire e Sambuco

- Gambero Rosso, Aronia, Susina e Bitter

- Cannellone, Stanco, Stridoli e Avolane

- Piccola Pasticceria:
 - Finanziara di Pistacchio e Limone
 - Éclair al Fondente
 - Gelatina Millefiori

MENÙ 2

- Entrée:
 - Tacos di Curry e Gambero Rosa
 - Spugna, Scalogno Fermentato e Riccio
 - Macarons di Shropshire e Sambuco

- Mazzancolla, Arachidi, Lattuga alla Brace e Liquirizia

- Cappello del Prete di Latte, Tuorlo, Riccio di Mare e Tartufo

- Piccola Pasticceria:
 - Finanziara di Pistacchio e Limone
 - Éclair al Fondente
 - Gelatina Millefiori

MENÙ 3

- Entrée:
 - Tacos di Curry e Gambero rosa
 - Spugna, Scalogno Fermentato e Riccio
 - Macarons di Shropshire e Sambuco
- Seppia, Piselli, Scalogno Nero e Angostura
- Agnolotti di Bagoss, Scampi e Salicornia
- Piccola Pasticceria:
 - Finanziara di Pistacchio e Limone
 - Éclair al Fondente
 - Gelatina Millefiori

MENÙ 4

- Entrée:
 - Tacos di Curry e Gambero Rosa
 - Spugna, Scalogno Fermentato e Riccio
 - Macarons di Shropshire e Sambuco
- Carciofo, Gran Cru di Grotta, Capperi d'Aglio Orsino, Alloro ed Erbe Spontanee
- Riso, Lepre, Burro Affumicato e Ginepro
- Piccola pasticceria:
 - Finanziara di Pistacchio e Limone
 - Éclair al Fondente
 - Gelatina Millefiori

**i menù sono da considerarsi per l'intero tavolo*

***i menù sono validi solo per i pranzi di lunedì e venerdì, prenotazione obbligatoria*

****ogni menù ha un prezzo di €50 a persona, bevande e vini esclusi, coperto incluso*

*****informare al momento della prenotazione eventuali allergie e/o intolleranze*