



Menù Degustazione

5 Assaggi dal nostro Menù € 58

Tasting of five courses from our Menu:

- ◆ Tartare di Leccia del Mar Mediterraneo
con mela verde e polline essiccato

*Raw Bluefish Tartare (caught in the Mediterranean Sea),
green apple and dried pollen*

- ◆ Seppia a vapore con il suo Pâté,
crumble di pane al “nero”, passatina di piselli e germogli bio

*Steamed Cuttlefish with its Pâté,
black “ink” crispy bread, mashed peas and bio sprouts*

- ◆ Spaghetti quadrati monograno “Cappelli” alla Carbonara “Lago & Ossola”
con Salmerino affumicato e Prosciutto Vigizzo croccante

- PASTIFICIO FELICETTI, PREDAZZO -

*Square Spaghetti [by PASTIFICIO FELICETTI], with “lake & mountain Carbonara”
(smoked alpine Char and crispy Vigizzo raw ham)*

- ◆ Spigola cotta nel suo fumetto “all’acqua pazza”,
servita con spinacino, pomodoro e Bottarga, olio evo delle pendici dell’Etna
- Sea Bass, cooked in its fish broth, served with spinach, tomato and Bottarga (Roe)*

- ◆ Dessert

coperto e servizio /cover & service charge € 3,5