

LA DEGUSTAZIONE

QUESTO MENÙ PER LA SUA COMPLESSITÀ È SERVITO PER UN MINIMO DI DUE PERSONE
E SOLAMENTE PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO.
(THIS MENU FOR ITS COMPLEXITY IS SERVED FOR A MINIMUM OF TWO PEOPLE AND ONLY FOR ALL TABLE GUESTS)

Aperitivo di benvenuto

OSTRICA CON SPUMA DI LIMONE

OYSTER WITH LEMON MOUSSE – HUITRE À LA MOUSSE DE CITRON

*

TARTARE DI TONNO IKEJIME, CAVIALE E VINAIGRETTE AI LAMPONI

TUNA TARTARE IKEJIME, CAVIAR AND RASPBERRY VINAIGRETTE

TARTARE DI THON IKEJIME , VINAIGRETTE CAVIAR ET FRAMBOISE

*

MOSCARDINO IN GUAZZETTO, OLIVE TAGIASCHE E POLENTINA MORBIDA

STEWED BABY OCTOPUS, TAGIASCA OLIVES AND SOFT POLENTA

BÈBÈ POULPE MIJOTÉ, OLIVES TAGIASCA ET POLENTA MOELLEUSE

*

SPUMA DI PATATE, SEPPIE ALLA VENEZIANA E BOTTARGA

POTATO MOUSSE, VENETIAN CUTTLEFISH AND BOTTARGA- MOUSSE DE POMME DE TERRE, SEICHE VÉNITIENNE ET POUTARGUE

*

SPAGHETTI CON SCAMPI, FONDO DI CROSTACEI, ZEST DI LIMONE E CAVIALE

SPAGHETTI WITH SCAMPI, SHELLFISH STOCK, LEMON ZEST AND CAVIAR

SPAGHETTI AUX LANGoustines, BOUILLON DE CRUSTACÉS, ZESTE DE CITRON ET CAVIAR

*

PIOVRA GRIGLIATA CON PRIMIZIE DI STAGIONE E PATATE SCHIACCiate

GRILLED OCTOPUS WITH SEASONAL VEGETABLES AND MASHED POTATOES –

POULPE GRILLÉ AVEC LEGUMES DE SAISON ET DE LA PURÉE DE POMME DE TERRE

PRE DESSERT

MORBIDO DI CIOCCOLATO BIANCO CON LIMONE CANDITO, FRUTTI ROSSI E “SBRISOLONA”

CREAMY WHITE CHOCOLATE WITH CANDIED LEMON, RED FRUIT AND CRUMBLE CAKE

ONCTUEUX CHOCOLAT BLANC AU CITRON CONFIT, FRUITS ROUGES ET GÂTEAU CRUMBLE

(COFFEE AND WATER)

EURO 100,00 PER PERSONA / PER PERSON

VINO ESCLUSO – WINE EXCLUDED

CON ABBINATI SEI CALICI SELEZIONATI DALLA NOSTRA CANTINA

EURO 30,00

WITH COMBINATION OF FIVE SELECTED GLASSES FROM OUR CELLAR

CON ABBINATI SEI CALICI SPECIALI “DEL TERRITORIO”

EURO 50,00

WITH COMBINATION OF SIX SPECIAL SELECTED OF THE TERRITORY