

IL PENSIERO DI UN MENU! Ne carne ne pesce...

Aperitivo & stuzzichini

Il nostro pane caldo con burro salato

Chevice di cavolo rosso

Carciofo croccante, cardo, salsa tartara allo yogurt

Crema di fagioli cannellini, porri, nocciole e pomodori secchi

Bottoni di barbabietola, salsa rafano, anice e germogli

Zucca alla brace, salsa al porto e frutti rossi

Risotto Carnaroli, funghi cardoncelli, formaggi di montagna e polvere di biete

Riserva 36 caseificio Latini, composta di cipolle e pan brioche

La torta di rose di Alice con lemon curd

Caffè e piccola pasticceria

Menu servito per tutto il tavolo, *comprensivo di acqua e vino di nostra selezione*

€ 48 a persona

Menu degustazione mare:

Aperitivo & stuzzichini

Il nostro pane caldo con burro salato

La sinfonia di pesce crudo con gambero rosso, scampo, capasanta con burrata pomodori
confit e olive di Riviera

Ceviche di Storione

Sgombro, cime di rapa, ricotta di pecora, nocciole e limone salato

Risotto carnaroli, burro di ostrica, crudo di scampi e lingotto di Caviale

Baccalà in confit, pesto di broccoli, tepanade di olive

Dessert del giorno

Caffè e piccola pasticceria

Menu servito per tutto il tavolo, *comprensivo di acqua e vino di nostra selezione*

€ 60 a persona