



Menu Degustazione di Carne

Meat tasting menu

Uovo cotto a bassa temperatura, fonduta di Monte Veronese,
olio all'aneto e chips di topinambur

*Low temperature cooked egg, Monte Veronese Cheese Fondue, dill flavoured oil and
Jerusalem artichokes chips*

Cervo con more, salsa di cipolle e radicchio selvatico

Deer Blackberries, onion sauce and wild red chicory

Bigoli con ragout d'anatra, fungo shiitake e salvia fritta

Bigoli with duck ragout, shiitake mushrooms and fried sage

Agnello in crosta di mandorle, verza affumicata, crema di zucca

Lamb in almond crust, smoked savoy cabbage

Tortino al cioccolato con crema al pistacchio

Chocolate cake with pistachios cream

€ 65 p.p.

Il menu degustazione dev'essere scelto da tutto il tavolo

The tasting menus must be chosen by the whole table



Menu Degustazione di Pesce

Fish-based tasting menu

Gamberi rossi, latte di cocco, melograno, spaghetti di riso fritto
Red prawns, coconut milk, pomegranate and fried rice spaghetti

Capesante scottate, burrata, caramello al caffè, indivia ed emulsione d'arancia

Seared scallop, burrata cheese, coffee flavoured caramel, endive and orange emulsion

Fregola sarda con ragout di mare e bottarga di Cabras

Sardinian pasta with sea ragout and mullet bottarga cured fish roe

Polpo con spuma di patate, cipolla, fagioli cannellini e scalogno

Octopus with potatoes foam, onion, cannellini beans and shallot

Crostatina alla vaniglia con frutti rossi

Red fruits and vanilla cream tart

€ 72 p.p.

*Il menu degustazione dev'essere scelto da tutto il tavolo
The tasting menus must be chosen by the whole table*