

## MENU' DEGUSTAZIONE

### **MENU' BUSINESS**

ANTIPASTO E PRIMO SCELTO DAL MENU'  
ACQUA E COPERTO

**€ 20.**

---

### **DEGUSTAZIONE DI 5 PORTATE**

#### **MARE**

SCELTE DAGLI CHEF

CON UN PERCORSO DI ABBINAMENTI,  
GUSTI E SAPORI DEL NOSTRO  
MARE ED ORTO

**€ 40.**

---

### **DEGUSTAZIONE DI 5 PORTATE**

#### **TERRA O VEGETARIANO**

SCELTE DAGLI CHEF

CON UN PERCORSO DI ABBINAMENTI,  
GUSTI E SAPORI DELLA NOSTRA TERRA

**€ 35.**

---

**I NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE POSSONO ESSERE DEGUSTATI  
SOLO DALL'INTERO TAVOLO**

# MENU' DEGUSTAZIONE

## DEGUSTAZIONE DÌ 7 PORTATE

BATTUTA DI FASSONA, CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO, NOCCIOLE  
E TARTUFO NERO

\*\*\*\*

POLPA DI CAPPESANTE, PUREA DI ZUCCA, BADONETTE DI  
SEDANO VERDE E POLVERE DI LIQUIRIZIA

\*\*\*\*

LINGUINE ALL'UOVO, PESTO DI PISTACCHIO  
E TARTARE DI SCAMPI

\*\*\*\*

RISOTTO, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, CREMA DI BROCCOLI, SALSICCIA  
E FONDUTA DI SCAMORZA AFFUMICATA

\*\*\*\*

FILETTO DI BACCALA' CONFIT CON LA SUA MAIONESE, CIME DI RAPA  
E SALSA TONNATA

\*\*\*\*

MAIALINO NERO SPEZIATO E AFFUMICATO, PATATE DOLCI CREMA DI SENAPE,  
GEL DI MELE E CIPOLLA ROSSA IN AGRO

\*\*\*\*

TORTINO SOFFIATO AL CIOCCOLATO FONDENTE 72%, CREMA BIANCA ALLA FAVA  
DI TONCA, PASSION FRUIT E CREMA GHIACCIATA DI PISTACCHIO

**€ 60.**

---

### APERI-CENA GOURMET

12 CICCHETTI SCELTI DAGLI CHEF  
CON UN PERCORSO DI SAPORI DEL NOSTRO MARE  
E DELLA NOSTRA TERRA

**€ 50.**

---

**I NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE POSSONO ESSERE DEGUSTATI SOLO  
DALL'INTERO TAVOLO**