

Menu à la carte
Chef Gianluca Renzi

ANTIPASTI

Decomstruted panzanella with amberjack marinated in lime and tomato	€ 27,00
Sea bass carpaccio, green apple and avocado	€ 30,00
Beef tartare, figs and ham mayonnaise	€ 30,00
Sweetbread on the parmigiano reggiano 36-month	€ 27,00

PRIMI PIATTI

Duck ravioli, potato and porcini foam	€ 29,00
Fusilloni, seafood and parsley sauce	€ 31,00
Risotto with ginger and pink salame	€ 28,00
Warm spaghetti with tomato and red shrimp	€ 31,00

SECONDI PIATTI

Pigeon, fermented honey and chard	€ 45,00
Loin of lamb, red fruit distillate and beetrot	€ 47,00
Turbot with lemon and courgette flowers	€ 48,00
Evergreen lobster with iced squacquerone	€ 48,00
Suckling pig sweet potato and yuzu	€ 45,00

Covered € 4,00 - Acqua Panna o San Pellegrino 75 cl € 5,00 - Espresso € 4,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.