

DEGUSTAZIONE



65 –

FILETTO, SALSA DI ACCIUGHE, VERDURE CROCCANTI

TRIPPA IN UMIDO, RICCI DI MARE

TORTELLI "PANNA E PROSCIUTTO"

PICCIONE, LIMONE E CEDRO CANDITO, CAFFÈ

IL GERMOGLIO DI CO.CHI

ABBINAMENTO VINI

25 –

COMPENSIVO DI 3 CALICI DI VINO



PLUS

75 –

TARTARE DI GAMBERI ROSSI, SPUMA DI ROCCHETTA

INSALATA DI LUMACHE AL VERDE, AVOCADO, MANIOCA

VEGETALI: VERDURE, LEGUMI, CEREALI E SEMI

PLIN D'ANATRA, BURRO AGLI AGRUMI, SEMI DI LINO TOSTATI

PRESA DI CERDO IBERICO, CARMELLO SALATO

PANNA COTTA, FRIZZY PAZZY AL CIOCCOLATO

ABBINAMENTO VINI

35 –

COMPENSIVO DI 4 CALICI DI VINO



POWER

85 –

8 PIATTI SCELTI PER VOI DALLO CHEF

IL MENU' SI INTENDE PER L'INTERO TAVOLO

ABBINAMENTO VINI

45 –

COMPENSIVO DI 5 CALICI DI VINO