

**MENU EASY** 70 –

CRUDO DI FASSONA, VERDURE CROCCANTI, SALSA DI ACCIUGHE

PARMIGIANA DI MELANZANE

PASTA ZERO, BLU DI BUFALA, SOIA, WASABI

PICCIONE, LIMONE E CEDRO CANDITO, CAFFÈ

IL GERMOGLIO DI CO.CHÌ

ABBINAMENTO VINI 25 –  
COMPRESIVO DI 3 CALICI DI VINO

**MENU PLUS** 80 –

TARTARE DI GAMBERI ROSSI, SPUMA DI ROCCHETTA

INSALATA DI LUMACHE AL VERDE, AVOCADO, MANIOCA

VEGETALI: VERDURE, LEGUMI, CEREALI E SEMI

GNOCCHI, DENTICE MARINATO, CREMA DI MISTICANZA

PRESA DI CERDO IBERICO, CARAMELLO SALATO

CREMOSO ALLO YOGURT, BISCOTTO CANNELLA E NOCCIOLE

ABBINAMENTO VINI 35 –  
COMPRESIVO DI 4 CALICI DI VINO

**MENU POWER** 90 –

8 PIATTI SCELTI PER VOI DALLO CHEF

IL MENU' SI INTENDE PER L'INTERO TAVOLO

ABBINAMENTO VINI 45 –  
COMPRESIVO DI 5 CALICI DI VINO