

# Menu Degustazione



Quadro d'autore con caviale \*

Scampo cotto a bassa temperatura, emulsione di pomodoro datterino giallo,  
mozzarella di bufala e chips di gambero soffiato \*

Parmigiana di Sogliola : filetto di sogliola del Tirreno, melanzana,  
salsa di pomodoro e basilico

Capesanta scottata, patata soffiata, spuma allo zafferano,  
scaglie di aceto balsamico e infuso alla bagna cauda

o o o o o o o o o o o o o o o o

Ravioli di barbabietola e ricotta, scampi marinati al ginger su ristretto di crostacei

o o o o o o o o o o o o o o o o

Astice (o Aragosta) grigliato, pane lactofermentato,  
maionese al rafano e salsa BBQ di crostacei

o o o o o o o o o o o o o o o o

"Velvet nocciola e caffè"

Mousse alla nocciola, namelaka al caffè, caprese al cacao,  
tuiles di fondente, nocciole caramellate

Piccola pasticceria

Caffè

€ 170,00 (a pers. per tutto il tavolo, vini esclusi)