Menu Degustazione

Quadro d'autore con caviale *

Scampo cotto a bassa temperatura e salsa
di pomodorino datterino giallo alla puttanesca *

Sogliola in crosta di pane nero, olive taggiasche e insalata liquida

Capesanta croccante, sedano rapa e riduzione al Gastrique

° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °

Raviolone farcito di mozzarella di bufala,
scampi e gamberi marinati allo yuzu, ristretto di crostacei e caviale di sgombro

° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °

Astice (o Aragosta) grigliato, farinata di ceci,
scaloppa di fegato d'oca e riduzione al tamarindo

° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °

"Cuore Nero"
Cake al cioccolasto con cuore fondente e amarena in sciroppo,
ganache montata al cioccolato al latte, tuiles di Guanaja

Piccola pasticceria

Caffè

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