

Gran Menu Degustazione € 125,00

Il menu è proposto per tutti i commensali

Il menu può essere ordinato con 2 portate in meno scelte da Voi € 110,00

Seppia sporca... • • • • •
Beccafico e puntarelle

Hoink hoink... Anguilla •
Spuntature d'anguilla, polenta taragna e aceto

Cudo di Marango • •
Sedano rapa, plancton, parmigiano al whisky 16y e profumo di tartufo bianco

Ravioli d'oca al vino rosso • • •
Castagne, melagrana e funghi porcini

Maiolino Nero d'Abruzzo • • • • •
Lucca e cavolo riccio

Sfoglia? • • •
Sedano rapa, crema chantilly alla vaniglia, frutti rossi, gelato al caramello e burro noisette

*Parla con i nostri Sommelier e consulta la carta dei vini
per scegliere il percorso al bicchiere più idoneo ed emozionante.*

Di seguito la legenda delle sostanze che provocano allergia o intolleranze, riportate con uno specifico colore su ciascun piatto:

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Pesce, Crostacei e Molluschi
- Uova e prodotti a base di uova
- Frutta secca, Semi, arachidi e soia