

Menù Degustazione

Compreso l'abbinamento di un bicchiere di vino per ogni piatto
Minimo per 2 persone

Dalla terra...

*Lo sformatino di Carciofi e Patate
con fonduta alla Toma Piemontese*

Jeio Spumante Cuveè Extra Dry Valdobbiadene

*Il Risotto mantecato alla Zucca, Burrata pugliese
e crumble all'Amaretto salato*

Cerasuolo d'Abruzzo doc Gianni Masciarelli

*La costoletta di Suino iberico al Mirto e Limone
con caponatina al Miele di zagara e Pinoli*

Syrah Terre di Sicilia Molino a Vento

€ 38,00 menù completo

...Dal mare

*Il carpaccio di Salmone marinato
allo Zucchero di canna, Sale blu di Persia e Zeste
con insalatina di Finocchi e Spinacino novello*

Jeio Spumante Cuveè Extra Dry Valdobbiadene

*Gli Agnolotti al Nero di seppia ripieni di Salmone
al burro e Timo, su crema di Patate e caviale di Lompo*

Riflessi Bianco del Circeo doc Cantina Sant'Andrea

La Ricciola alla pizzaiola rivisitata e cotta a 72°C

Sauvignon Collio doc Ronco dei Folo

€ 39,00 menù completo