

# Menù Degustazione

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

Dalla terra...

*Lo sformatino di Patate e Scalogno  
con la fonduta delicata al Gorgonzola di Novara e Pere*  
Tener Spumante Brut Sauvignon Chardonnay

*Gli Spaghettoni di Benedetto Cavalieri  
con Pomodori secchi, Pinoli e Olive taggiasche su Stracciatella pugliese*  
Nerello Mascalese Sicilia Molino a Vento

*Il Cappello del prete marinato e stracotto al Primitivo e Frutti rossi  
con cubi di Polenta taragna*  
Primitivo di Manduria doc Talò San Marzano

€ 38,00 menù completo

...Dal mare

*Il carpaccio di Salmone marinato allo zucchero di canna e sale blu di Persia  
su insalatina di Spinacino e Mandarino*  
Tener Spumante Brut Sauvignon Chardonnay

*I Pennoni di Benedetto Cavalieri  
con crema di Broccoli all'acqua di Vongole e Vongole veraci*  
Calanica Insolia e Chardonnay Duca di Salaparuta

*La Rana pescatrice sulla vellutata di Zucca  
e la pasta di Pistacchio*  
Masianco Verduzzo e Pinot Grigio Masi

€ 39,00 menù completo