

DEGUSTAZIONI | TASTING MENUS

DEGUSTAZIONE VEGETARIANA | VEGETARIAN TASTING 65€

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Millefoglie di zucca all'anice stellato, alga wakame, cremoso di Mantovana arrosto, i suoi semi e infuso di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

Star anise pumpkin mille-feuille, wakame seaweed, roasted Mantovana squash cream, its seeds, and 24-month DOP Parmigiano Reggiano infusion

Risotto ai 3 pomodori

3-tomato risotto

I sapori dell'Orto

Flavours of the garden

Predessert

Predessert

Bigné craquelin, cremoso di mandorla, caramello al frutto della passione e il suo gelato

Craquelin choux pastry, almond cream, passion fruit caramel and its ice cream

Piccola pasticceria

Petit fours

DEGUSTAZIONE DI MARE | SEAFOOD TASTING 80€

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Carpaccio di baccalà, il suo latte, patate, carciofi alla Giudia, olive taggiasche e liquirizia

Codfish carpaccio, its milk, potatoes, roman-style artichokes, taggiasca olives and liquorice

Spaghetti di Gragnano con estratto di stridoli, ostrica Geay e croccante al limone

Gragnano spaghetti with silene stem extract, Geay oyster and lemon crunch

Triglia ripiena alla Mediterranea, la sua bouillabaisse, scarola e fonduta di provola

Mediterranean-stuffed red mullet, its bouillabaisse, escarole and provolone fondue

Predessert

Predessert

Babà al rum caramellato con salsa inglese

Caramelised rum baba with crème anglaise

Piccola pasticceria

Petit fours

DEGUSTAZIONE DI TERRA | MEAT TASTING 70€

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Pancia di maiale in cassetta con salsa chili, spinacino marinato e brunoise di mela

Pork belly with chili sauce, marinated spinach and apple brunoise

Tortellini artigianali con cremoso al Parmigiano allo zafferano e jus di vitello

Handmade tortellini with saffron Parmigiano cream and veal jus

Pollo in crepinette con purea di peperoni arrosto e cavolo nero ripassato

Chicken in crépine with roasted pepper purée and pan-fried black cabbage

Predessert

Predessert

Cheesecake scomposta di ricotta, riduzione di vin brulè e plurale di pere

Deconstructed ricotta cheesecake, mulled wine reduction and pear plural

Piccola pasticceria

Petit four

ABBINAMENTI VINO | WINE PAIRING **3 calici 30 euro – 5 calici 50 euro**

3 glasses 30 euro – 5 glasses 50 euro

Le degustazioni si intendono per tutto il tavolo | *Tasting are intended for the entire table*