

MENU' UVA RARA

Un percorso degustativo in 7 portate per conoscere la nostra cucina, tra mare e terra.

Disponibile per l'intero tavolo.

Polpo gallego arrostito,
su crema di patate e pimento, salsa al peperone giallo

“La Cipolla”
Maillard di cipolla fondente e croccante
con il suo fondo

*

Tagliolino di pasta fresca al nero di seppia,
gamberi, salsa di datterino giallo a crudo,
peperoncino e zeste di lime

Fusillone Felicetti Monograno
con ragù bianco di coniglio e ricotta affumicata

*

Cuore di baccalà dissalato alla piastra,
con crema di patate e porri, porro grigliato
e polvere di barbabietola

*

Pancia di maialino croccante,
con baby carote e cavolo romano al Franciacorta

*

Pavlova
con crema al mascarpone e yogurt greco,
passion fruit, croccante al sesamo e frutti di bosco

€80,00

coperto e bevande escluse