



/ESTATE 2023

~~PESCE~~

~~DEGUSTAZIONE~~

6 portate 100

8 portate 130

Selezione di ~~formaggi~~ **FORMAGGI** 15

Selezione ~~vini~~ **VINI** abbinati a persona 40

Selezione vini ~~abbinati~~ **ABBINATI** a persona 80
(minimo due persone)

~~SALE~~

I menu ~~degustazione~~ saranno serviti
a tutti i commensali presenti al tavolo

ALLA CARTA

Zucchine, ostriche e mandorla fresca 34

Gamberi, bieta, more e alloro 35

Riso, alghe, zenzero, bergamotto e
gelato ai ricci di mare 32

Bottoni ripieni di genovese di coniglio, cacao amaro,
ribes e anice nero selvatico 29

Pesce del giorno, cozze, prugne e cipolla 42

Piccione, ciliegia, radicchio e tartufo 45

Selezione di formaggi 15

Fichi, ricotta, sesamo e moscato di Saracena 15

Omaggio a Mimmo Rotella:
banana e caffè 15

~~BELLA STAGIONE~~



Vi informiamo
che alcuni sono
trattati con l'abbattimento
rapido della temperatura.
(ai sensi del Reg. CE n.852/04)

Le informazioni circa la presenza di
sostanze che provocano allergie o intolleranze
possono essere consultate su richiesta
rivolgendosi al personale di sala

Nel rispetto della privacy,
vi invitiamo a disattivare
la suoneria dei telefoni cellulari