

Siamo in Italia – I primi

Fusilloni, 'nduja, pecorino e ricci di mare	22
Spaghettoni al nero di sesamo, colatura di alici e uvetta	20
Riso, calamaro, cipollotto e liquirizia	20
Gnocchi, fagiolini, vongole e limone	22

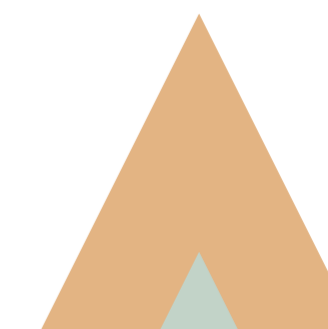
Portata principale

pesce

Tonno, fragola, pomodoro e cipolla	30
Spada al salmoriglio	33

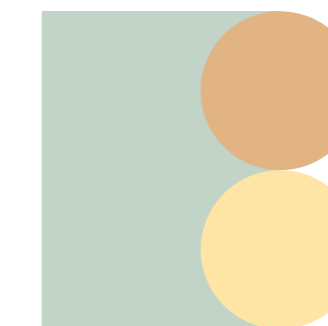
carne

Pollo, mandorle, prugne e bottarga (min. 2 pers.)	28
Manzo, anemone di mare, salsa verde e topinambur	32



I menu degustazione

Per me – otto portate	90
Per te – sei portate	70
Per lei- / quattro portate	55



Abbinamento vini

vini al calice – n°4	25
vini al calice – n°6	35

I menu degustazione verranno serviti a tutti i commensali presenti al tavolo