



/ PRIMAVERA

~~2024~~

# ~~DEGUSTAZIONE~~

6 portate 100

8 portate 130

Selezione di ~~formaggi~~ **FORMAGGI** 18

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

Ricciola, levistico, pomodoro verde e friggitelli 34

Calamaro, taccole, colatura alici e pinoli 35

Riso, piselli, pecorino e ostrica 32

Bottone, pollo, pere, topinambur e tartufo 30

Pesce del giorno, le sue uova asparagi e vino rosso 43

Agnello, carciofi, ciliegie e caffè 42

Selezione di formaggi 18

Ananas, kefir e miele 15

Tarte tatin alla batata pompelmo e vaniglia 15

FIORIRE



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