

**SEGUENDO LA STAGIONE
FOLLOWING THE SEASON**

**MENÙ DEGUSTAZIONE
VEGETARIANO
VEGETARIAN TASTING MENU**

**"Dal nostro orto"
Quattro portate a scelta dello Chef
"From our garden"
Four courses at the Chef's choice**

L'amuse bouche

**Antipasto
Starter**

**Primo piatto
First course**

**Secondo piatto
Second course**

Predessert

Dessert

Euro 50

**Se di Vostro gradimento, sarà possibile l'abbinamento VINI D'AUTORE che comprende 1 Vermouth aperitivo,
3 calici di vino con la degustazione e 1 calice di vino da dessert. Euro 30
If you wish, it will be possible to combine "VINI D'AUTORE" with includes 1 Vermouth aperitif,
3 glasses of wine with tasting and 1 glass of dessert wine. Euro 30**

**Il menù degustazione è suggerito a tutti i commensali del tavolo - Coperto incluso
The tasting menu is recommended for the entire table / Cover charge included**

N.B.: * per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by* could be frozen.

MENÙ DEGUSTAZIONE TERRA

MEAT TASTING MENÙ

L'amuse bouche

Antipasto

**Taco di cavolo con tartare di bovino*, funghi scottati,
gel di agrumi e demi glace di funghi**
Cabbage taco with beef tartare*, seared mushrooms,
citrus gel and mushroom demi-glace

Primo Piatto

Lorighittas con ragù di cinghiale*, crema di zucca e pecorino
Lorighittas pasta with wild boar* ragout, pumpkin cream and pecorino cheese

Secondo Piatto

Maialino da latte laccato al miele speziato, carote e cavolo nero
Suckling pig lacquered with spiced honey, carrots and black cabbage

Predessert

A scelta dello Chef
At Chef's choice

Dessert

Mousse al cioccolato extra, mango, frutto passione e gelato alla vaniglia
Extra chocolate mousse, mango, passion fruit and vanilla ice cream

Euro 65

Se di Vostro gradimento, sarà possibile l'abbinamento VINI D'AUTORE che comprende 1 Vermouth aperitivo,

3 calici di vino con la degustazione e 1 calice di vino da dessert. Euro 30

If you wish, it will be possible to combine "VINI D'AUTORE" with includes 1 Vermouth aperitif,

3 glasses of wine with tasting and 1 glass of dessert wine. Euro 30

Il menù degustazione è suggerito a tutti i commensali del tavolo - Coperto incluso

The tasting menu is recommended for the entire table / Cover charge included

N.B.: * per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by* could be frozen.

MENÙ DEGUSTAZIONE PESCE

FISH TASTING MENÙ

L'amuse bouche

Antipasto

Polpo* arrosto con carciofo alla giudia, spuma di porri e battuto di capperi e olive
Roasted octopus* with Jewish-style artichokes, leek foam and chopped capers and olives

Baccalà* in olio cottura con broccolo brace, limone confetto e crema di pil pil
Codfish* in cooking oil with grilled broccoli, sugared lemon and pil pil cream

Primo Piatto

Ciccioneddos ai frutti di mare* in zuppeta di granchio blu
Ciccioneddos pasta with seafood* in blue crab soup

Secondo Piatto

Filetto di rombo* cotto in fagottino di sale e spezie, cavolfiore, cardoncelli, bietole e il suo jus
Turbot* fillet cooked in a parcel of salt and spices, cauliflower, carboncelli mushrooms, chard and its jus

Predessert

A scelta dello Chef
At Chef's choice

Dessert

Tarte tatin fredda alle mele, salsa al vino rosso e lamponi, gelato alla cannella
Cold apple tarte tatin, red wine and raspberry sauce, cinnamon ice cream

Euro 75

Se di Vostro gradimento, sarà possibile l'abbinamento VINI D'AUTORE che comprende 1 Vermouth aperitivo,

3 calici di vino con la degustazione e 1 calice di vino da dessert. Euro 30

If you wish, it will be possible to combine "VINI D'AUTORE" with includes 1 Vermouth aperitif,

3 glasses of wine with tasting and 1 glass of dessert wine. Euro 30

Il menù degustazione è suggerito a tutti i commensali del tavolo - Coperto incluso

The tasting menu is recommended for the entire table / Cover charge included

N.B.: * per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by* could be frozen.