



MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

***Insalatina di gamberoni con asparagi verdi e bianchi,
pomodori canditi e germogli di crescita***

*King prawns salad with green and white asparagus,
sautéed tomatoes and water cress sprouts*



Risotto con bruscandoli e silene

Risotto with hop sprouts and "silene" wild herb



***Lombatina di vitello al tartufo primaverile
carote viola e salsa al Sauvignon***

Sirloin of veal with Spring truffle, violet carrots and Sauvignon wine sauce



***Semifreddo al frutto della passione e mandarino
con gelato allo yogurt e pan di spagna al te verde***

Passion fruit and mandarin parfait with yogurt ice-cream and green tea sponge bread



Caffè e piccola pasticceria

Coffee and friandises

Euro 60,00

Per persona, coperto e tasse incluse / per person, cover and tax included

Si raccomanda l'esperienza del menu degustazione per tutto il tavolo

The tasting menu is designed to be enjoyed by the whole table