

Aperitivo di bollicine e Stuzzicherie salate
Champagne Domi Moreau Cuvée d'Argent

10

Freschezza Estiva

Profumi di Mare

Natura

Perditempo

Perditempo

Perditempo

Pane, Grissini e Olio
(L'oro giallo di Lesignano)

Pane, Grissini e Olio
(L'oro giallo di Lesignano)

Pane, Grissini e Olio
(L'oro giallo di Lesignano)

Il benvenuto dalla Cucina

Il benvenuto dalla Cucina

Il benvenuto dalla Cucina

Caprese nel bicchiere:
burrata, pomodorini, crumble di
pane e gelato all'avocado

Panzanella di polpo, capperi di
salina e pomodori confit

Cannoli di mais croccanti di
verdure grigliate, erbe
aromatiche e salsa di peperoni

Tjarin non caldi: pasta all'uovo
40 fuorli, verdure dell'orto e
olio di basilico

Gnocchetti di pane e olive nere,
al ragù di seppie, capesante e
vongole veraci

Ravioli in doppio ripieno di
melanzane e burrata, basilico e
petali di pomodoro

Manzo marinato e massaggiato
agli aromi, insalata di rapanelli,
vinaigrette allo scalogno

Tagliata di tonno rosso del
Mediterraneo, pistacchi di
Bronte, ratatouille di verdure e
maionese di soia

"Non toccatemi il Formaggio"
Degustazione delle nostre Selezioni, Miele e Mostarde

Rinfrescante

Rinfrescante

Rinfrescante

Il Dolce

Il Dolce

Il Dolce

Piccola Pasticceria

Piccola Pasticceria

Piccola Pasticceria

57

57

57

La scelta dei Menù Degustazione è da intendersi per tutto il tavolo ed è il modo migliore per sperimentare la nostra Cucina e diventare un'esperienza di condivisione e di gusto

Per tavoli a partire da 5 persone è richiesta la scelta dei Menù Degustazione

"Il percorso dei Vini"

Degustazione Vini in abbinamento al menù scelto

42 a persona