

LA DEGUSTAZIONE

QUESTO MENÙ PER LA SUA COMPLESSITA' È SERVITO PER UN MINIMO DI DUE PERSONE
E SOLAMENTE PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO.
(THIS MENU FOR ITS COMPLEXITY IS SERVED FOR A MINIMUM OF TWO PEOPLE AND ONLY FOR ALL TABLE GUESTS)

Benvenuto della cucina

OSTRICA AL PROFUMO DI GIN AL POMPELMO ROSA

OYSTER WITH SCENT OF PINK GIN CRAPETRUIT – HUITRE AU PARFUM DU PAMPLEMOUSSE ROSÉ

TARTARE DI RICCIOLA NOSTRANA CON ZESTE DI LIMONE

LOCAL FISH TARTARE WITH LEMON ZESTE- TARTARE DE SÉRIOLE LOCAL AVEC ZESTE DE CITRON

CICALA DI MARE CRUDA

RAW GREY MANTIS SHRIMP – GALERE CRUE

SPUMA DI PATATE, SEPIE ALLA VENEZIANA E BOTTARGA

POTATO MOUSSE, VENETIAN CUTTLEFISH AND BOTTARGA- MOUSSE DE POMME DE TERRE, SEICHE VÉNITIENNE ET BOUTARGUE

*

ANGUILLA IN UMIDO ALLA VENEZIANA

VENETIAN STYLE STEWED EEL
ANGUILLE MIJOTÉE À LA VÉNITIENNE

*

SPAGHETTI CON SCAMPI, FONDO DI CROSTACEI, ZESTE DI LIMONE E CAVIALE

SPAGHETTI WITH SCAMPI, SHELLFISH STOCK, LEMON ZEST AND CAVIAR
SPAGHETTI AUX LANGOUSTINES, BOUILLON DE CRUSTACÉS, ZESTE DE CITRON ET CAVIAR

*

TRANCETTO DI VOLPINA CON PATATA SCHIACCIATA E RIDUZIONE DI MARE

GRILLED MULLET WITH MASHED POTATOES AND FISH DEMI-GLACE -
TRANCHE DE MULET GRILLÉ AVEC POMME DE TERRE À L' HUILE ET DEMI-GLACE DE POISSONS

MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO CON CRUMBLE ALLA NOCCIOLA E GELATO AL MANDARINO

WHITE CHOCOLATE MOUSSE WITH NUTS CRUMBLE AND PEANUTS ICE CREAM
MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC AVEC CRUMBLE AUX NOIX ET GLACE AUX ARACHIDES

PICCOLA PASTICCERIA

(COFFEE AND WATER)

EURO 110,00 PER PERSONA / *PER PERSON*

VINO ESCLUSO – *WINE EXCLUDED*

CON ABBINATI SEI CALICI SELEZIONATI DALLA NOSTRA CANTINA
WITH COMBINATION OF SIX SELECTED GLASSES FROM OUR CELLAR

EURO 30,00

CON ABBINATI SEI CALICI SPECIALI “*DEL TERRITORIO*”
WITH COMBINATION OF SIX SPECIAL SELECTED OF THE TERRITORY

EURO 50,00