



# MENU DEGUSTAZIONE

SERVITO ENTRO LE ORE 22.00 E PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO

## VARIAZIONE DI PESCE

SGOMBRO AL TÈ NERO LAPSANG E CREMA AL TARTUFO BIANCO D'ALBA  
RICCIOLA SCOTTATA AGLI AGRUMI E CHUTNEY DI SEDANO E LIMONE  
CRUDO DI SCAMPO E MAIONESE ALLA SOIA

## L' UOVO IN CAMICIA

UOVO POCHÉ, RADICCHIO AL BAROLO, CREMOSO DI BUFALA E CASTAGNE  
AL PROFUMO DI ALLORO

## ACQUA E FARINA

TACCOZZETTE DI ACQUA E FARINA AL ROSMARINO SU ZUPPETTA DI  
FAGIOLI, MARRONI E COZZE

## IL MUSSILLO

BACCALÀ DORATO E FRITTO IN CROSTA DI MANDORLE CON CIPOLLA  
ROSSA DI TROPEA IN AGRODOLCE E CAVOLFIORRE IN DOPPIA CONSISTENZA

## IL MAIALE

FRICANDEAU DI MAIALE COTTO DOLCEMENTE E AFFUMICATO, FRUTTA  
SECCA E COTOGNATA DI MELE CON SPINACI

## VINAMISÙ

TIRAMISÙ AL VIN BRÛLÉ

## VINI

SOAVE CLASSICO MONTE FIORENTINE CA' RUGATE (GARGANEGA 100%)  
FAVINIA LA MUCIARA FIRRIATO, ISOLA DI FAVIGNANA (GRILLO, CATARRATTO, ZIBIBBO)  
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO RISERVA ROGGIO DEI ROVERI BOSCO DEL MERLO  
(REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 100%)  
PORTO QUINTA DO NOVAL TAWNY

€ 120 VINI ESCLUSI

€ 160 VINI INCLUSI