

il menu del pranzo

Disponibile dal martedì al venerdì

ROYALE DI FAGIANO

con crema di ortiche e salsa Périgord

o

RISONE

con salsa d'astice blu e curcuma

TRIGLIA

con carciofi, polenta allo zafferano e cozze

o

ANIMELLA DI VITELLO

alla cannella con carote e salsa al frutto della passione

MILLEFOGLIE

con crema di zucca, caffè e foglia di cappero

o

PANETTONE

con crema al mascarpone profumata al Marsala

Due portate + dessert 110 / Un calice di vino a cura del
Sommelier 15

Prezzi in €, IVA e servizio inclusi

I nostri menu sono concepiti per esaltare ingredienti di provenienza locale, pesce da pesca sostenibile e tè e caffè selezionati da filiere etiche e responsabili, celebrando la ricchezza del territorio e la stagionalità delle materie prime attraverso pratiche ispirate alla sostenibilità.