

# il menù del pranzo

Disponibile dal martedì al venerdì

## OSTRICHE

con patate, friggirelli e salsa allo Champagne

o

## FETTUCCINA DI MAIS BIANCOPERLA

con erbe, pistacchio  
e salsa di pomodoro verde

## TRIGLIA

con carciofi, polenta allo zafferano e cozze

o

## PICCIONE

con fegato grasso, rabarbaro e mango

## FRAGOLA

con mousse alla mandorla, Campari e sorbetto di lattuga

o

## CIOCCOLATO

con barbabietola, salsa al pepe Sarawak, Porto  
e gelato alle fave di cacao

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.