



ANTIPASTI	CULATELLO DI ZIBELLO MOSTARDA DI MELE E PERE COTOGNE	40,00	PRIMI	LINGUINE CHIOGGIOTTE	35,00
	FRESCO DI MOZZARELLE POMODORI ASCIUGATI E BASILICO	30,00		SPAGHETTI ASTICE E RICCI DI MARE	45,00
	SPAGHETTI AL FUMO FONDUTA DI PECORINO DI FOSSA	25,00		RAVIOLI DI BASILICO ACQUA DI POMODORO, SEPIE DI NASSA	35,00
	SALMERINO MARINATO CREMA DI CAVIALE DI TROTA	30,00		RISOTTO LIMONE, CAPPERI E GAMBERI CRUDI	35,00
	CRUDO DI SCAMPI ANANAS, CETRIOLI E GIN	50,00		AGNOLINI DEL PLIN BAGÖSS E MELE ASCIUGATE	30,00

**IL MENU
DEGUSTAZIONE**

VIENE SERVITO PER
TUTTO IL TAVOLO

130,00

SALMERINO MARINATO
CREMA DI CAVIALE DI TROTA
FRESCO DI MOZZARELLE
POMODORI ASCIUGATI E BASILICO
RISOTTO LIMONE E CAPPERI
GAMBERI CRUDI
AGNOLINI DEL PLIN
BAGÖSS E MELE ASCIUGATE
MORONE ARROSTO
PREZZEMOLO, CAPPERI, FINOCCHI ED ARANCE
DESSERT
PICCOLA PASTICCERIA

PESCI	BACCALÁ FRITTO MELA VERDE E MAIONESE AL LEVISTICO	45,00	CARNI	PICCIONE ARROSTO ALBICOCCHIE E FEGATO GRASSO	50,00
	INSALATA D'ASTICE ALLA CATALANA	65,00		FILETTO DI MANZO CROCCANTE DI TARTUFO NERO, FUNGHI PORCINI E BERNESE	60,00
	MORONE ARROSTO PREZZEMOLO, CAPPERI, FINOCCHI ED ARANCE	45,00			



RELAIS &
CHATEAUX