



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		RAVIOLO DI MELANZANE PEOCI E PECORINO	30,00
	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
AGNELLO
FAGIOLINI, UVETTA E SENAPE
DESSERT
PICCOLA PASTICCERIA

PESCI	BACCALÁ FRITTO MELA VERDE E MAIONESE AL LEVISTICO	45,00	CARNI	AGNELLO FAGIOLINI, UVETTA E SENAPE	45,00
	RICCIOLA DEL MEDITERRANEO ALLA PLANCHA LATTE DI COCCO E AGRUMI	45,00		FILETTO DI MANZO CROCCANTE DI TARTUFO NERO, FUNGHI PORCINI E BERNESE	60,00
	MORONE ARROSTO CECI E TRIPPA DI BACCALA'	45,00			

