
Meat Tasting Menù

DEGUSTAZIONE DI CARNE

4 COURSES € 54 PER PERSON

Carpaccio di Manzo con Parmigiano in due consistenze e Noci
Beef carpaccio with two different ways of Parmigiano and
Walnuts

Spaghetti al ragù bianco di Faraona e Funghi primaverili
Spaghetti with Guinea Fowl ragout and spring Mushrooms

Coscio di Maiale brasato, Carota, Spinaci saltati e Mandorla
Braised Pork leg, Carrot, sauteed Spinach and Almond

Dolce Dessert

Caffè espresso con le dolcezze dello Chef
Espresso Coffee with Petit Fours

Fish Tasting Menù

DEGUSTAZIONE DI PESCE

4 COURSES € 64 PER PERSON

Capesante, Baccelli, Wasabi e crumble di Capperi
Scallops, broad Beans, Wasabi and Capers crumble

Pici cacio, Pepe e Gamberi
Pici with Cheese, Pepper and Shrimps

Pescato del giorno con Asparagi verdi, Ricotta di Pecora e Arance
Catch of the day with green Asparagus
Sheep's Ricotta and Orange

Dolce Dessert

Caffè espresso con le dolcezze dello Chef
Espresso Coffee with Petit Fours

Allergie e intolleranze alimentari: alcuni piatti contengono uno o più dei 14 allergeni indicati dall'Unione Europea. Per maggiori informazioni sui nostri ingredienti, si prega di chiedere al nostro personale prima di ordinare. Food allergies and intolerances: certain dishes contain one or more of the 14 Allergens as designated by the EU. If you want to know about our ingredients, then please speak to our staff before you order.