

## MENÙ DEGUSTAZIONE

Fegato grasso d'anatra con albicocche

Crostacei marinati con peperoni e confettura di cipolle di Tropea

Cuore di lattuga affogato ad alta pressione  
ai profumi di gallina ruspante

Tortelli, scorzanera e tartufo nero

Triglia con spinaci, limone e uvetta

Astice in crosta piccante su crema di mandorle  
con ciliegie marinate alla verbena e rosa turca

Cosciotto d'agnello con caprino e broccoli

Selezione di formaggi

Variazione di cocco, banana e lime

Crema di ricotta al marzapane, soffice al pistacchio  
e sorbetto all'arancia candita

Menù di 10 portate  
260,00

oppure

Menù senza le portate 'Astice', 'Selezione di formaggi'  
e 'Variazione di cocco, banana e lime'  
225,00

## Antipasti

Scampo marinato su cetrioli e mela con gelatina d'anice  
69,00

Calamaro ripieno ai gobetti su infuso di crostacei tostati con cime di rapa  
55,00

Tartare di ricciola su granita di fragole con mousse di mandorle  
56,00

Animelle di vitello con funghi e infuso di pigna  
57,00

Fegato grasso d'anatra con albicocche  
59,00

## Primi piatti

Consommé di liquirizia su crema di peperoni con calamaretti al lime  
49,00

Fiore di zucca in pastella su fondo di crostacei e zafferano con caviale  
72,00

Tortelli, scorzanera e tartufo nero  
56,00

Maccheroncini integrali al ferretto con crostacei,  
coulis di melanzana affumicata e croccante di pane  
56,00

Spaghetti all'acqua di pomodoro con tartufi di mare e salsa di basilico e prezzemolo  
58,00

Risotto, scampi e cardamomo  
59,00

## Secondi piatti

Filetto di spigola ai profumi di mentuccia romana con fagiolini e agretti  
69,00

Rombo con asparagi e codium  
69,00

Cosciotto d'agnello con caprino e broccoli  
62,00

Piccione con scorzanera e cardoncello al fieno  
65,00

Filetto di vitello con bieta  
65,00

Costata di manzo con consistenze di verdure  
98,00 (per due persone)

## Formaggi

Selezione dal carrello  
28,00

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (Reg.CE 853/04)

Si invitano gli ospiti con allergie o intolleranze a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni (Reg. UE 1169/2011)