

Contrasti

Gusti in contrasto, emozioni in ogni boccone
6 portate, benvenuto dello Chef e coccole finali

Bao/Peperone Crusco/Baccalà
Spek D'anatra/Catalana di Capperi/Lamponi
Risotto con Erbe di Campo/Sgombro/Mirtillo/Capra
Spaghettoni "Cavallieri"/Caciocavallo/Guanciale/Riccio di
Mare/Peperone Crusco
Come se fosse un filetto...Verza/Scarola/Misticanza/Patata
Americana
Mi Fuma la testa...Cioccolato/Mango/Vaniglia/Menta

€ 90 a persona bevande escluse
€ 55 con abbinamento di vini

Contrasts

Contrasting flavors, emotions in every bite

6 courses, Chef's welcome and final pampering

Bao/Cod/Crusco Pepper
Duck Spek/Capers Catalan/Raspberries
Risotto with Herbs/Mackerel/Blueberry/Goat
Spaghettoni "Cavallieri"/Caciocavallo Cheese/Pork Cheek/Sea
Urchins/Crusco Pepper "2016"
As if it were a... Savoy/Escarole/Mystical/American Potato
Smokes my head... Chocolate/Mango/Vanilla/Mint

€ 90 Per person – drinks not included
€ 55 wine pairing

