

Degustazione nel Verde - Tasting in the Green

Euro 56

Abbinamento vini - Wine pairing 30

Selezione di Salumi e Formaggi , Giardiniera e Mostarda di cipolle rosse
di Cannara e Torta al Testo

Ham & Cheese selection, sweet&sour Vegetables,
red Onions mustard and focaccia Bread

Orzotto mantecato alla Zucca, Scamorza affumicata e Guanciale
Barley like Risotto with Pumpkin, smoked Scamorza and Bacon

Filetto di Maiale C.B.T. Patata dolce e Carciofi
Pork fillet cooked at low temperature
with sweet Potatoes and Artichoke

Crema Bruleè alla Lavanda con spuma al Vin santo
Lavander Crema Bruleè with Vin santo foam

Degustazione nell'Azzurro - Tasting in the Blue

Euro 65

Abbinamento vini - Wine pairing 35

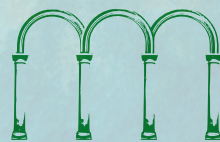
Salmone marinato al Cavolo cappuccio rosso, salsa Miele e Senape,
Cipolla agrodolce e Olive taggiasche

Salmon marinated with red Cabbage, Honey&Mustard sauce,
Onions and "Taggiasche" Olives

Cavatelli fatti in casa, Cannellini, Polpo e Prezzemolo
Cavatelli pasta, Cannellini beans, Octopus and Parsley

Rana Pescatrice in porchetta, Patate e Finocchio
Roasted Monk fish, Potatoes and Fennel

Cioccolato e Mandarino
Chocolate and Mandarine



L'Estasi
Fine Dining Restaurant