

## DEGUSTAZIONE NEL VERDE – TASTING IN THE GREEN

EURO 55

ABBINAMENTO VINI – WINE PAIRING 30



PANZANELLA, ORTO, BURRATA E ALICI DEL CANTABRICO  
BREAD SALAD WITH GARDEN VEGETABLES, BURRATA AND CANTABRIAN ANCHOVIES 🌿 📦 ✂️

PASSATELLI DI PANE INTEGRALE, CREMA DI PARMIGIANO ALLO ZAFFERANO,  
ZUCCHINE E GUANCIALE  
WHOLE WHEAT "PASSATELLI" FRESH PASTA WITH SAFFRON&PARMESAN CREAM,  
ZUCCHINI AND GUANCIALE 🌿 🕒 📦

FILETTO DI MAIALE C.B.T. PURÈ DI PATATE DOLCI SPEZIATE E CARDONCELLO ✂️ 🍄  
SOUS-VIDE PORK TENDERLOIN WITH SPICED SWEET POTATO CREAM AND KING OYSTER MUSHROOMS

CRÈME BRÛLÉE ALLA LAVANDA DI ASSISI CON SPUMA AL VIN SANTO  
CRÈME BRÛLÉE FLAVOURED WITH LAVANDER AND VIN SANTO FOAM 🌿 🕒 📦

## DEGUSTAZIONE NELL'AZZURRO – TASTING IN THE BLUE

EURO 65

ABBINAMENTO VINI – WINE PAIRING 35



CRUDO DI RICCIOLA, TAHINA DI MANDORLE, YOGURT AL LIME E CIPOLLE IN AGRODOLCE  
AMBERJACK TARTARE WITH ALMOND TAHINI, LIME YOGURT AND SWEET&SOUR ONION 🍷 📦 🌿 🍷

ORZOTTO MANTECATO AL LIMONE FERMENTATO, MASCARPONE,  
CAPPERI FRITTI E CRUDO DI TONNO  
CREAMY BARLEY WITH FERMENTED LEMON, MASCARPONE, FRIED CAPERS AND MARINATED TU TUNA 🌿 🍷 📦 🍷

FILETTO DI BACCALÀ CONFIT AL BASILICO, PIZZAIOLA DI DATTERINI E PATATE  
BASIL CONFIT COD FILLET WITH CHERRY TOMATO "PIZZAIOLA" SAUCE AND POTATOES 🍷

LIMONE, CIOCCOLATO BIANCO, ANANAS E SESAMO  
LEMON SEMIFREDDO WHITE CHOCOLATE, PINEAPPLE AND SESAME 🌿 🕒 📦 🌿