



# MENU DEGUSTAZIONE

FINO ALLE ORE 22:00

TAVOLOZZA PRIMAVERILE MORBIDA E CROCCANTE CON TARTUFO

PROSCIUTTO COTTO DI VITELLO, AGNELLO  
E TACCHINELLA AFFUMICATO E SPEZIATO  
SU MISTICANZA AL POMPELMO ROSA E LIQUIRIZIA

RISO SOFFIATO E IN CREMA ALLO ZAFFERANO,  
RAGOUT DI FASOLARI E VONGOLE  
TARTARE DI SCAMPI IN CRESPELLA ALL'ERBA CIPOLLINA

PARMIGIANA DI PESCE SCIABOLA CON PATATE E GAMBERI AL LIMONE

COSCE D'ANATRA CONFIT RIPASSATE AL MIELE  
CON PATATE VIOLETTE E PUNTARELLE ALLA ROMANA

PALLINA AL CONFETTO BIANCO E PISTACCHIO  
CON CUORE DI CIOCCOLATO E CROCCANTE DI PISTACCHIO

## VINI

DOLCETTO D'ALBA DAMILANO (DOLCETTO 100%)

CHARDONNAY OMINA ROMANA (CHARDONNAY 100%)

PODERI ANGELINI NEGRAMARO MANDURIA (NEGRAMARO 100%)

HERITAGE MARSALA SUPERIORE CANTINE INTORCIA

€ 120,00

PER PERSONA, VINI ESCLUSI

€ 160,00

PER PERSONA, VINI IN DEGUSTAZIONE