



MENU DEGUSTAZIONE

FINO ALLE ORE 22:00

TAVOLOZZA AUTUNNALE MORBIDA E CROCCANTE

TRILOGIA DI CARNE (NOSTRA PRODUZIONE):

VITELLO, AGNELLO E TACCHINELLA

COTTI DOLCEMENTE, SPEZIATO E AFFUMICATO

SERVITI CON INSALATINA, POMPELMO ROSA E LIQUIRIZIA

RISO AL SALTO CON ZAFFERANO,

FRUTTI DI MARE E TARTARE DI SCAMPI

FILETTO DI BACCALÀ CONFIT AL PROFUMO DI PIGNA

CON ZUPPETTA DI PATATE AL TIMO

COSCIA D'ANATRA CONFIT RIPASSATA 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

CHARDONNAY - OMINA ROMANA

PODERI ANGELINI - NEGRAMARO MANDURIA

HERITAGE MARSALA SUPERIORE - CANTINE INTORCIA

UN BICCHIERE PER OGNI PORTATA

€ 120

PER PERSONA, VINI ESCLUSI

€ 160

PER PERSONA, VINI INCLUSI