



Menu degustazione 4 portate 60 euro
Pairing vini 35 euro

Menu degustazione 7 portate 90 euro
Pairing vini 65

à la carte minimo 2 piatti
Dessert 9 euro al piatto

Coperto 5
Pane e burro aromatizzato 6

Zucchina 18

latte di lupini, pasta di albicocca, maggiorana ^{1,5,6,9,13}

Capasanta 18

manzo, olive celline, salsa di cipolla dolce di acquaviva, cren ^{4,14,2}

Scampo 18

borragine, pomodoro, concentrato di hummus di terra ^{2,9}

Riso 22

(minimo per 2 persone)
canocchia, burro alla mela verde, artemisia, caviale ^{5,7,8}

Pasta Pastificio Felicetti 22

pesto di ibisco, erborinato, essenza di senape ^{6,1}

Tortello 22

genovese di pecora, estratto di melanzana, lattuga di mare ^{1,10,11,6}

Tonno 22

la sua bottarga, miso di piselli, salsa acetosa ^{4,2,13,9,5,6}

Agnello selezione Varvara 22

aglio bruciato, ciliege, achillea ^{9,11,8,7}

Pera 9

melone, arak, polvere di carota ⁷

Tamarindo 9

fico, vin cotto, galanga ⁷

Bigne' craquelin 9

crema al pasticciotto, caffè' kopi, susine alla griglia ^{7,8}

AGRUM, degustazione quattro portate

Zucchina

latte di lupini, pasta di albicocca, maggiorana ^{1.5.6.9.13}

Pasta Pastificio Felicetti

pesto di ibisco, erborinato, essenza di senape ^{6.1}

Agnello selezione Varvara

aglio bruciato, ciliege, achillea ^{9.11.8.7}

Tamarindo

fico, vin cotto, galanga ⁷

60

APULIA, degustazione sette portate

Zucchina

latte di lupini, pasta di albicocca, maggiorana ^{1.5.6.9.13}

Scampo

borragine, pomodoro, concentrato di hummus di terra ^{2.9}

Capasanta

manzo, olive celline, salsa di cipolla dolce di acquaviva, cren ^{4.14.2}

Riso

(minimo per 2 persone)

canocchia, burro alla mela verde, artemisia, caviale ^{5.7.8}

Tonno

la sua bottarga, miso di piselli, salsa acetosa ^{4.2.13.9.5.6}

Agnello selezione Varvara

aglio bruciato, ciliege, achillea ^{9.11.8.7}

Bigne' craquelin

crema al pasticcio, caffè' kopi, susine alla griglia ^{7.8}

90

