

ESSENZA

Il Menù viene realizzato per l'intero tavolo

Amuse bouche.

Gambero rosso, broccoli e caprino.

Spaghettoni aglio, olio e alici di menaica
con briciole di pane saporito.

Crema di patate, porcini e tartufo.

Baccalà, verza e patate.

Ricordando una Sacher.

Piccola Pasticceria.

50

Abbinamento vino al calice.

15

ANTIPASTI

Pizza in white.	14
Millefoglie di melanzane.	12

PRIMI

Spaghettone, gambero rosso cotto e crudo, caprino e limone.	18
Crema di patate, porcini e tartufo.	16

SECONDI

Filetto di spigola "à la coque" su composta di verdure e pinoli, basilico e schiuma di mare.	18
Guancia di vitello cotta lentamente, zucca e cavolfiore.	16

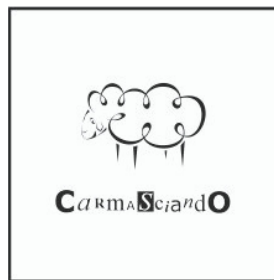
DESSERT

Ricordando una Sacher.	8
Ops mi è caduto l'uovo....	8

Formaggi

Plateau di formaggi

8



Il Carmasciano - Formaggio Vulcanico

L'unicità di questo pecorino è legata fortemente alla zona di produzione, la frazione di Carmasciano, caratterizzata dalla Mefite della Valle D'Ansanto, celebrata fin dall'antichità per le sue caratteristiche geofisiche legate alla presenza di un laghetto ribollente di sorgenti solforose. Le nostre pecore pascolano nell'area della mefite, nutrendosi esclusivamente d'erba e foraggio selezionato, è in questo modo che il formaggio assume dei piacevoli sentori di zolfo che lo rendono inconfondibile al palato.