

menù stagionale



# menù

---



Iniziamo... sensazioni

Cruditè di mare

58 euro

Caviale Asetra Syberian 18g

58 euro

Gambero Rosso di Mazara del Vallo

pomodorino datterino, burrata, origano, basilico

28 euro

Seppia marinata con limone-lime-arancia  
vellutata di piselli al nero di seppia, speck d'oca  
affumicato, paprika, prezzemolo

18 euro

Sgombro, ricotta al basilico, melanzane, pomodorini di  
Pachino alla vaniglia, tartufo nero pregiato del Pollino

18 euro

Coscette di quaglia, riduzione di Pinot nero  
carciofini, noci, cipolla rossa di Tropea

22 euro

# menù

---



## Primi... entusiasmi

Raviolo di pasta fresca con asparagi e mascarpone  
scampi, basilico, nocciole

20 euro

Fusillone di pasta fresca, vongole, bottarga di caviale  
di Storione, fiori di zucca, limone, prezzemolo

25 euro

Tagliatelle di pasta fresca all'uovo  
battuto di cervo, taleggio

20 euro

Riso Acquerello, pistilli di zafferano, Castelmagno  
tartufo nero pregiato del Pollino

22 euro

# menù

---



## Secondi... brividi

Calamaro del Mediterraneo

fave, crème fraiche al basilico, insalata riccia

20 euro

Ricciola Hiramasa, salsa al beurre blanc e Franciacorta  
pepe rosa, senape in grani, finocchi, arancia

25 euro

Petto d'anatra laccato al miele, cavoletti di Bruxelles  
mandorle, salsa di aceto balsamico di Modena IGP  
mele-cannella

23 euro

Lombo di Capriolo, frutti rossi  
sedano rapa, porro arrosto

28 euro

La nostra Catalana con aragosta  
su prenotazione - 70 euro

# menù

---



## Dolci... emozioni

Semifreddo al Tiramisù

9 euro

Tartelletta di cannolo siciliano ricotta e pistacchio

9 euro

Spugna al cocco, crema inglese alla vaniglia  
e caramello salato

9 euro

Pera caramellata al Lambrusco, crema pasticcera  
cioccolato "Valrhona" fondente al 70% e nocciole

10 euro

# menù

---

## percorso degustazione

Lasciate che sia il nostro Chef a scegliere per Voi  
inedite e rivisitate portate dalla terra al mare  
in un viaggio tra i sapori più gustosi e ricercati

vivrete un'esperienza sensoriale

## VIAGGIO NEI SAPORI

sei portate in degustazione  
settanta euro

Comprensivi di coperto, aperitivo, amuse-bouche  
caffè dal mondo e piccola pasticceria

Si richiede una scelta comune per il tavolo

Acqua e vino esclusi

tre calici di vino in abbinamento selezionati da noi  
venti euro

sei calici di vino in abbinamento selezionati da noi  
quaranta euro



# menù

---

## percorso degustazione

Lasciate che sia il nostro Chef a scegliere per Voi  
inedite e rivisitate portate vegetariane  
in un viaggio tra i sapori più gustosi e ricercati

vivrete un'esperienza sensoriale

## ESPERIENZA VEGETARIANA

La nostra amuse-bouche di benvenuto

La melanzana, pomodoro, basilico, Parmigiano Reggiano

Raviolo di pasta fresca con asparagi e mascarpone, basilico e nocciole

Soufflé di zucchine, menta, arancia, caprino

Dolce a scelta dalla carta

Caffè dal mondo e piccola pasticceria

cinquanta euro

Acqua e vino esclusi

tre calici di vino in abbinamento selezionati da noi  
venti euro

