

## MENU DEGUSTAZIONE

Un menù degustazione che racconta il mare e la passione dello chef per la cucina. Un percorso dove le emozioni si incontrano, un menù pieno di contrasti e colori per un'esperienza unica.

Scegli il menù che preferisci tra 5 portate (50€/ pax) o 7 portate (70€/ pax) ma ricorda: il menù che scegli è per tutto il tavolo.

### *entrée*

Cannolo ripieno di baccalà e patata con polvere di aglio nero

Tagliatella di seppia con spuma di formaggio di pecora, fondo di tentacoli con infuso all'nduja e sfera di gelato all'nduja

Pastrami di tonno cotto alla brace a bassa temperatura con lattuga e pomodorino grigliato e il suo fondo infuso al pomodoro

### *piatti principali*

Ravioli ripieni di burrata, ortica e lime con battuto di gambero rosa, riduzione di bisque e lampone con mandorla tostata

Fettuccine rustichelle al cacao con emulsione al burro e alici del Mar del Cantabrico, limone candito ed il suo succo, crumble di taralli

Coda di rospo c.b.t. scottata alla brace con lardo di colonnata, spuma di patata al lime, demi-glace fondo di patata arrosto

### *dessert*

Cre moso al limone con glassa specchio al limone e terra di mandorle e cacao

CON ABBINAMENTO VINI + 40€/ PAX