

Menu Découverte

Tartare di Salmone

saumon, fenouil, orange, basilic, capres
salmon, fennel, orange, basil, capers

Vin / Wine : Moscato D'Asti DOCG, Belb 2016, Mongioia

Carpaccio di Manzo

boeuf, radicchio, amande, poire, gorgonzola
beef, radicchio, almond, pear, gorgonzola

Vin / Wine : Marche Rosso IGT, Sangiovese 2016, Vignedileo

Risotto Ai Frutti di Mare

riz carnaroli, fruit de mer, tomate, zeste de citron
carnaroli rice, seafood, tomato, lemon zeste

Vin / Wine : Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC classico, Le Piaole 2018, Tenuta dell'Ugolino

Scaloppine alla Piccata

veau, sauce beurre citron, capre, broccolini
veal, lemon butter sauce, caper, broccolini

Vin / Wine : Controguerra DOC, Pecorino 2018, Illuminati

Sorbetto

sorbet au citron, huile d'olive, basilic, poivre timut
lemon sorbet, olive oil, basil, timut pepper

Cioccolato e Pere

mousse au chocolat, poire, noix de pin
chocolate mousse, pear, pine nuts

Vin / Wine : Delle Venezia Bianco IGT, Rebus 2013, Gradis'Ciutta

Menu 65,00\$, 35,00\$ pour l'accord mets et vins optionnel / \$65 menu, \$35 optional wine pairings
Pour toute la table seulement / For all the table only