

Tasting Menu

Benvenuto*

dallo chef Corrado Michelazzo
welcome bite from Chef Corrado Michelazzo

Sarde "come in saor"*

cipolla, uvetta, pinoli, gelato al carpione
sardine, onion, raisin, carpione ice cream

Zuppa*_{SG}

di miso, astice, alghe
miso soup, lobster, seaweed

Fegato d'oca*_G

scaloppa, crema di riso, anguilla affumicata e laccata
duck liver scallop, rice cream, smoked eel

Risotto*_{G/SG}

affumicato al legno di ciliegio, salmi di lepre, melograno
cherry wood smoked risotto, hare sauce, pomegranate

Piccione*

nelle sue variazioni, barbabietola, erbe
variations of pigeon, beetroot, herbs

Dolce*

dalla nostra pasticceria
dessert from our pastry

Il menu degustazione è consigliato per tutto il tavolo

The Tasting menu is suggested for the whole table

Il Menu degustazione per persona escluso di bevande Euro 70

The Tasting menu excluded beverages is Euro 70 per person

* Gentile cliente per allergeni consultare la tabella in fondo al menu o chiedere al personale di sala / *Dear guests for allergies please see table at the end of the menu or ask one of our staff

G=materia prima di origine surgelata / raw material frozen from origin / SG=senza glutine / V=vegetariano

In base alla disponibilità del mercato e stagionalità di alcuni ingredienti potrebbero subire delle variazioni / Based on the local market and seasonal availability some ingredients might change

Coperto Euro 3 per persona / Cover charge Euro 3 per person