



## IL FUTURO

Quello che ci immaginiamo, che diventerà il Presente, oppure no...

### MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE

Benvenuto di Stagione.

“Burro” di calamaro, cipolla di Tropea, estratto di pomodoro.

Ostrica gratinata con champagne e tartufo nero estivo.

Gnudo di ricotta e bietola, salsa di Granceola Thai Style.

Tagliolino con burro, pomodoro e bottarga di tonno.

Ricciola di fondale, salsa di capperi, aria di limone.

Pre-dessert...

Tiramisù espresso in evoluzione. 2007 — > 2022

110€ per persona.

con Wine pairing ARGENTO 5 bicchieri € 190,00 per persona.