



IL FUTURO

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

MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE

Benvenuto di Stagione.

Gamberi blu, arancia, thè nero affumicato.

Ostrica, fagioli, santoreggia, caviale.

Risotto burro, acciuga.

Astice, tartufo, peperone.

Tarte tatin di polpo, aria di riccio di mare.

Dessert.

110€ per persona.

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

con formaggi di Angela Saba? aggiungi € 15.00

Coperto 5€ per persona