




MaAne Juni

Menù degustazione dello chef (8 portate)
€ 105,00 a persona

Percorso vini
€ 45,00 a persona

Il menù degustazione viene servito per tutti gli ospiti del tavolo

MENÙ À LA CARTE

2 portate a persona:	€ 60,00
3 portate a persona:	€ 75,00
4 portate a persona:	€ 85,00
 Supplemento	€ 10,00
  Supplemento	€ 20,00

Alcuni prodotti, a seconda della disponibilità del mercato, possono essere scongelati

I prodotti della pesca consumati crudi serviti in questo locale, sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva

Per qualsiasi informazione di sostanze e allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio

ANTIPASTI

uovo degusto

*

capesante, porcini, ovuli e tartufo

*

● foie gras al vino rosso

*

● ● granceola, caviale, tuorlo d'uovo, cannellini

PRIMI

fettuccine con oca, porcini, mandorle amare

*

risotto con melanzane, pomodoro, salsa al taleggio e rafano


*

 bottoni di zucchine e scampi

*

  gnocchi di latte cagliato, king crab, mango

SECONDI

 piccione, kumquat, fagiolini

*

 sogliola

*

 pescato del giorno

*

maialino da latte, avocado, salsa harissa

DOLCI

cioccolato salato, al latte ed affumicato

*

lampone e caffè

*

fragole e pecorino

*

cocco e banane

