

MaAne Juni






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

Percorso vini  
€ 65,00 a persona

Percorso vini e tè  
€ 70,00 a persona

Il menù degustazione viene servito per tutti gli ospiti del tavolo

## MENÙ À LA CARTE

2 portate a persona:	€ 65,00
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 decongelati

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

\*

● cicale di mare, salsa iodata, vongole

\*

● foie gras e tartufo nero pregiato di Norcia

\*

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

## PRIMI

fettuccine con oca, porcini, mandorle amare

\*

 raviolo di castagna e lepre à la royale

\*

gnocchi di zucca, carciofi, gocce d'oro

\*

risotto al topinambur, tartufo nero pregiato di norcia, aceto di sirk

## SECONDI

● germano reale, susine, broccolo fiolaro (per due persone)

\*

● sogliola

\*

● pescato del giorno

\*

agnello da latte e carciofi

## DOLCI

cioccolato salato, al latte ed affumicato

\*

cioccolato e caffè

\*

clementine e formaggio bianco

\*

topinambur e tartufo





