

Menu Degustazione

Emulsione di gamberi Rossi con tocchi di lime e cocco

Cestino di marmellata di peperoni e pomodori canari con
“quenelle” di gelato al gorgonzola

Coda di rospo su brodo di spinaci, pinoli e croccante di carne essicata

Sorbetto al gin tónico in tre maniere

Capriccio di maialino biscottato con pure di funghi tartufati e
croccante du batata

Selezioni di dolci da parte del nostro chef

48€/persona (senza bevande)