



SEMPRE VERDE

Quando c'è l'amore c'è tutto...

V **Benvenuto dello Chef**

V GF **Un Uovo innamorato**

Uovo di anatra di Laura Peri, tarassaco e verdure in aceto

V GF **Non chiamarmi Scarola**

Scarola, capperi, uvette, salsa di pinoli

V **Pasta e fagioli**

Pasta di miso di fagioli, miele, Prosecco

V GF **Sono al verde**

Terrina di vegetali, tartufo

V **Che Fico!**

Fico, lime, yogurt

V **A Vittoria**

Latte, miele, biscotti

V **Petit Fours**

€130

Abbinamento Vini €90



La degustazione è servita per tutti i commensali

I piatti dei menu degustazione sono disponibili anche 'à la carte'
3 piatti a Vostra scelta - € 100



AMORE CARNALE

Chi parte sa da che cosa fugge, ma non sa che cosa cerca....

V Benvenuto dello Chef

V Fake Lardo

Seppia, pepe, rosmarino

GF Doppia Natura

Tartare di Chianina, capasanta, zucchine

V Un Matrimonio perfetto

Pomodoro, melanzane, mandorla

GF Anatra in tre atti

Anatra, alloro, miele, albicocche alla brace

Yakitori al Madera

Mais bruciato e tartare di collo

V Che Fico!

Fico, lime, yogurt

V GF Un giorno a Furore

Mascarpone, basilico, pomodoro

V Petit Fours

€150

Abbinamento Vini €100



Vi preghiamo di informarci per possibili allergie o intolleranze.

Per informazioni su sostanze e allergeni è disponibile apposita documentazione.

In assenza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti abbattuti.

V – Vegetariano GF – Basso Contenuto Glutinico



Ricomincio da te...

OMAKASE

€170

Abbinamento Vini €110