

## *Menu Degustazione*

*Petto di faraona arrostito, misticanza e salsa di tuorlo d'uovo*  
*Roasted guinea fowl breast, mix salad and egg yolk sauce*

*Polpo, calamari e gamberi al vapore, patata schiacciata*  
*e olio alle erbe*

*Steam cooked octopus, squids and shrimps, potato and herbal oil*

*Ravioli di latte di bufala, piselli novelli e menta*

*Ravioli filled with bufala cheese, fresh peas and mint*

*Guancia di vitello al Barolo, purea di sedano rapa*  
*e cipolla di Tropea*

*Veal cheek stewed in Barolo wine, celeriac purée and onion from Tropea*

*Millefoglie con fragole, parfait al mou*

*Milfoil with strawberries, mou parfait*

€ 55,00

Abbinamento vini a persona € 35,00

Wine paring per person € 35,00

