

 MICHELIN 2025



San Valentino

€150 a pax
bevande e coperto escluso



“Benvenuto del nostro chef”

“Scampo”

Colatura di insalata eolina e caviale

“Totanetto”

Salsiccia, broccoletto e patate

“Tagliolino”

Al burro di manteca, limone e ostrica al BBQ

“Fusillone”

Trippa di baccala, Pil Pil e pecorino

“Rombo”

Mugnaia e ortiche

“Pre Dessert”

Assoluto di mandorla olio e sale

“Dessert”

Pistacchio, litchi, lamponi e rosa

“Piccola Pasticceria”