

La nostra storia...

Triglia, pane e arance

Riso e piselli

Filetto di maiale e caramello di cipolla

Dessert o formaggi

€ 60,00

Abbinamento Vini Ceraudo € 18,00

Dattilo...

Libera espressione della chef Caterina Ceraudo.
Il menù degustazione cambia costantemente seguendo la ricerca della nostra cucina.

€ 120,00

Abbinamento Vini Ceraudo € 40,00

Il menù degustazione viene realizzato per un tavolo completo

Grayasusi ...

Uovo, cicoria marinata e sardella

Rombo, maionese alle erbe e lattuga marinata

Riso e piselli

Tortello di baccalà

Pollo, patate e rosmarino

Dessert o formaggi

€ 80,00

Abbinamento vini al calice € 30,00

Le selezioni...

Le nostre verdure

Tra Italia e Spagna: percorso di salumi

Jamón Joselito

Crudo di Parma gran riserva

Salsiccia dolce e pepe nero

Salsiccia piccante e finocchietto

Capocollo di maiale nero

I formaggi, mieli e mostarde bio:

Blues

Sola di Capra

Pecorino alle vinacce

Castelmagno

Caciocavallo di *Podolica*

Abbinamento champagne *Veuve Clicquot*

€ 65,00 (*cadauno*)
minimo per due persone