

## La nostra storia...

Triglia, pane e arance

Spigola, emulsione di spigola e limone candito

Minestra tiepida di frutti di mare e covatelli

Gnocco di ricotta, peperoni e spinaci

Pollo, patate e rosmarino

Cioccolato, sale e oro o formaggi

€ 80,00

Abbinamento Vini Ceraudo € 30,00

## Dattilo...

Libera espressione della chef Caterina Ceraudo.

Il menù degustazione cambia costantemente seguendo la ricerca della nostra cucina.

€ 120,00

Abbinamento vini al calice Ceraudo € 45,00

Il menù degustazione viene realizzato per un tavolo completo.

## L'orto estivo

Pomodoro, mela e limone

Misticanza

Spaghetto e fiori di zucca

Patata e peperoni

Pera e miele

€ 50,00

## Le selezioni...

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

Crembi

Castelmagno

Pecorino alle vinacce

Caciocavallo di *Podolica*

Testun di pecora in foglie di tabacco

65€ (minimo per due persone)

Abbinamento champagne Veuve Clicquot