

TASTING
of
MOSCATELLO & MULINER

SALMON & CHICKPEAS

SALMON MARINATED IN RED TURNIP ESSENCE, HUMMUS & CHICKPEAS POP CORN

DUCK, MANGO & CHICORY
GRILLED SMOKED DUCK, MANGO JELLY &
WILD CHICORY WITH SOY

BLUE CHEESE, LAUREL & SALMON CAVIAR
CARNAROLI RICE WITH PARMESAN
RISOTTO WITH HERBAL CHEESE,
LAUREL POWDER & CANDIED CEDAR

LAMB, CELERY, TURNIP & CAVIAR
SEARED LAMB CHOPS, CREAM OF
CELERY, ROASTED TURNIP & HERRING CAVIAR

PINEAPPLE, GINGER & WALNUTS
MARINATED PINEAPPLE CARPACCIO, GINGER,
WALNUT KERNELS & TROPICAL FRUIT ICE CREAM

EUR 65.00 PER PERSON
(DRINKS EXCLUDED)

THE TASTING MENU IS MEANT FOR THE WHOLE TABLE

STANDARD WINE PAIRING EUR 35.00 PER PERSON
PREMIUM WINE PAIRING EUR 55.00 PER PERSON

DEGUSTAZIONE
MOSCATELLO & MULINER

SALMONE & CECI

SALMONE MARINATO IN ESTRATTO DI RAPA ROSSA, HUMMUS & POP CORN DI CECI

ANATRA, MANGO & RADICCHIO DI CAMPO
ANATRA AFFUMICATA ALLA BRACE, GELATINA DI MANGO &
RADICCHIO SELVATICO ALLA SOIA

ERBORINATO, LAURO & CAVIALE DI SALMONE
RISO CARNAROLI ALLA PARMIGIANA
FONDATA DI FORMAGGIO ERBORINATO, POLVERE DI LAURO,
CEDRO CANDITO & CAVIALE DI SALMONE

AGNELLO SEDANO RAPA E CAVIALE
COSTOLETTE D'AGNELLO SCOTTATE ALLA PIASTRA, CREMA DI
SEDANO RAPA IN BRACE & CAVIALE DI ARRINGA

ANANAS ZENZERO & NOCI
CARPACCIO D'ANANAS MARINATO, ZENZERO
GHERIGLI DI NOCI NOSTRANE & GELATO AI FRUTTI TROPICALI

EUR 65.00 A PERSONA
(BEVANDE ESCLUSE)

IL MENÙ DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER L'INTERO TAVOLO

ABBINAMENTO VINI STANDARD EUR 35.00 A PERSONA
ABBINAMENTO VINI PREMIUM EUR 55.00 A PERSONA