



Tradizione e Creatività



Amus Bouche

*Gratin scallop with a dusting of aromatic herbs
and almond sauce*

*Spaghettoni with oyster butter sauce,
raw red prawn and seaweed*

*Risotto with asparagus, mint drops
and crunchy black rice*

*Quail stuffed with duck foie gras
on a nest of wild asparagus*

*Predessert
The dessert*

€ 80,00

Il menù viene servito per tutti gli ospiti del tavolo