

Menu degustazione 4 portate pesce/ 4-Course Tasting Menu – Fish

Branzino al vapore in manto di lattughe di mare, spuma olandese agli agrumi, tartare di branzino con cetrioli al gin e crocchetta di polipo alla luciana* (1,4,3,7,9,10)
Steamed seabass wrapped in sea lettuce, citrus Dutch foam, seabass tartare with gin-marinated cucumbers, and octopus croquette alla Luciana

Ravioloni di baccala* mantecato al lime, nduja ed erba cipollina su crema fondente di patate e porri (1,3,4,8,10)
Homemade pasta, Lime-infused cod fish creamed, nduja, chives, with a creamy potato and leek sauce

Filetto di tonno** pinna gialla con pistacchio, salsa tonnata e verdure autunnali ripassate (4,7,8,9)
Yellowfin tuna fillet with pistachio, tuna sauce, and sautéed autumn vegetables

Cheese cake scomposta con frutti di bosco, polvere di cioccolato bianco e sorbetto passion fruit (1,3,5,7,8,9,12)
Cheesecake Piccolo Mondo style, with wild berries, white chocolate powder, and passion fruit sorbet

€75,00