

“De sur a norte”

Viaje introspectivo e imaginario a través de los sabores tradicionales italianos.

Cozze in carpione
Tartar di manzo
Panzerotto
Caponata Siciliana
Cocktail di gamberi rossi
Parmigiana
Tagliolini e calamaretti
Rigatoni amatriciana
Zucca e pistacchio
Zabaione

Precio por persona 88

*El menú se sirve a mesa completa

*El menú no incluye bebidas

Los precios están expresados en Euros e incluyen el 10% de IVA

Nuestra propuesta de vinos para acompañar el menú degustación

Franciacorta DOCG, *Bellavista "Non Dosato"*
D.O Jerez-xerez-sherry, *Santa Petronila Amontillado*
Colli di Iuni DOC, *Etichetta Nera, Vermentino*
Alto Adige DOC, *Abbazia di Novacella, Lagrein*
Gattinara DOCG, *Travaglini, Riserva Nebbiolo*
Contea di Sclafani DOC, *Rosso del Conte*
Marche IGT, *Umani Ronchi, Maximo*

Precio por persona 50

Los precios están expresados en Euros e incluyen el 10% de IVA

“From south to north”

"Introspective and imaginary
journey through traditional Italian
flavours"

Pickled mussels
Filet steak tartare
Panzerotto
Sicilian Caponata
Scarlet prawn cocktail
Parmigiana
Tagliolini with baby squid
Rigatoni Amatriciana
Pumpkin and pistachios
Sabayon

Price per person 88

*Menu only available for the entire table

*Drinks not included

Price expressed in Euros with 10% IVA tax Included

Our wine selection to pair the tasting menu

Franciacorta DOCG, *Bellavista "Non Dosato"*

DO Jerez-xerez-sherry, *Santa Petronila Amontillado*

DOC Colli di Luni, *Etichetta Nera, Vermentino*

Alto Adige DOC, *Abbazia di Novacella, Lagrein Riserva*

Gattinara DOCG, *Travaglini Riserva, Nebbiolo*

Contea di Sclafani DOC, *Rosso del Conte, Nero d'Avola Perricone*

Marche IGT, *Umani Ronchi, Maximo*

Price per person 50

Prices are expressed in Euros with 10% of IVA tax included