

MENÙ

Il Fuoco Sacro



À LA CARTE

ENTRATE

Patata soffice affumicata e seppie in umido
€ 35

Melanzana al pomodoro
€ 30

Tartara di manzo, curry, mandorle e caviale
€ 55

PRIMI PIATTI

Spaghetto all'anguilla e ginepro affumicato
€ 30

Risotto allo zafferano, peperone e animelle di vitello
€ 30

Zuppa di aragosta fresca locale
€ 50

À LA CARTE

SECONDI DI PESCE

Rombo e bietole

€ 55

Branzino, ostrica, friggietto e cipollotti

€ 55

SECONDI DI CARNE

Agnello, indivia belga, nocciole e tartufo

€ 45

Porchetto, verza e spezie

€ 38

À LA CARTE

DOLCI

Millefoglie, noci, uvetta e sapa

€ 20

Torrone morbido alla mandorla, passito

€ 20

Pera, zabaione al mirto e amaretto

€ 20

Cioccolato e agrumi

€ 20

INTENSAMENTE AL “FUOCO SACRO”

Melanzana al pomodoro

Zuppa di aragosta

Rombo e bietole

Cioccolato e agrumi

€ 130 p.p escluse le bevande

€ 90 abbinamento di 4 vini

Il menù degustazione è consigliato per tutto l'insieme della tavola

FUORI CAMPO

6 assaggi “a mano libera” dello Chef

€ 150 p.p. escluse le bevande - € 30 supplemento caviale

€ 120 abbinamento di 6 vini

Il menù degustazione è consigliato per tutto l'insieme della tavola