

MENU DEL MESE MONTHLY MENU

STARTER

Tonno marinato con agrumi, mela e ravanello

Marinated tuna with citrus fruits, apple and radish

INTERMEDIATE DISH

Zuppetta di sepia e ceci

Squid and chickpea soup

MAIN DISH

Salmone con cavolo rapa e pistachio

Salmon with kohlrabi and pistachio

or

Faraona con topinambur e funghi di bosco

Guinea fowl with Jerusalem artichoke and wild mushrooms

DESSERT

Panna cotta di violette e mirtillo

Panna cotta of violets and blueberry

4-course menu

Starter - intermediate course - main course fish or meat - dessert

65 pp.

Our monthly menu is served for the entire company of the table.

VINI SUGGERZIONE SUGGESTION WINES

BIANCHI

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
Lageder Alois, Pinot Grigio 100% Pinot Grigio	8	37
Samas, Agri Punica, Sardegna 20% Chardonnay, 80% Vermentino	7	34
Il Marzocco, Avignonesi, Toscana 10% Grechetto, 90% Chardonnay	12	58

ROSATI

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
La Spinetta, Rosato di Cassanova, Toscana 50% Prugnolo, 50% Sangiovese	8	38

ROSSI

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
Capoposto Negroamaro, Puglia 100% Negroamaro	7	36
Rosso di Montalcino, Toscana 100% Sangiovese	8	42
Nebbiolo Langhe, Spinetta Piemonte 100% Nebbiolo	10	52
Sito Moresco, Doc Gaja, Piemonte Nebbiolo, Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon 12 months barriques	14	70