

Menu Degustazione
Tasting Menu

Sogliola, canocchie e crema di topinabour alla vaniglia
Sole, razor-clams, Jerusalem artichokes cream flavoured with vanilla

Cappello del prete, farcito di Caciofiore di "Columella" e soffice di patate
Top shoulder veal stuffed with Caciofiore cheese of "Columella" and mashed potato

Fregula sarda, astice, asparagi e zenzero
Fregula Sarda, lobster, asparagus and ginger

Tortelli di fegato d'anatra, crema di porri e zucca
Tortelli filled of fois gras, leeks cream and pumpkin

Scorfano, piselli freschi e trippette di baccalà alla citronella
Scorpion Fish with peas, and julienne of salted cod

Medaglione d'agnello, animelle, carciofi, ed olive di Gaeta
Medallion of lamb, sweetbread, artichokes and olives from Gaeta

Caffè Marrocchino alla rosa, gelato bianco e profumo d'arancio
Dark coffee rose aromatized with white ice cream orange perfumed

Soufflé alla mela, rosmarino, gelato alla grappa e Falso pepe del Perù
Apple soufflé, rosemary, grappa ice cream and fake pepper from Peru'

€ 125,00