

Menu Degustazione

Arte, orti e laguna

Benvenuto con gioco di gusto e consistenza

Acquadelle in salse

Melanzana bruciata di Sant'erasmo e pecorino

Seppia affumicata al mirto

Spaghetto tiepido, gamberi e sesamo

Piccione, alloro e tarassaco, senape nera

Predessert

Omaggio a Venezia: "Marocchino"

Euro 160 bevande escluse



I Classici del Glam

Benvenuto con gioco di gusto e consistenza

Acquadelle in salse

Asparago, uova e birra strike

Lingua d'agnello, bovoletti e salsa verde

Seppia affumicata al mirto

Linguina, peperoni piccanti e fassona

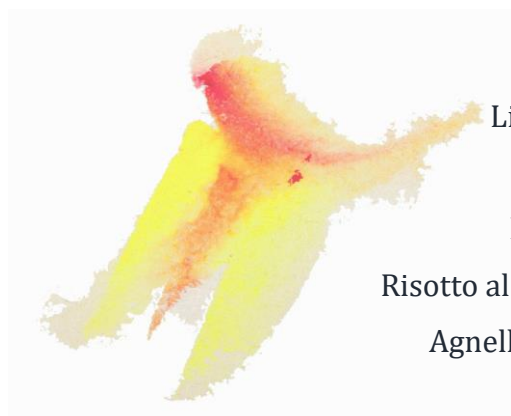
Risotto al ginepro, rognone di coniglio e acqua di cicoria

Agnello delle Dolomiti Lucane e peperone crusco

Predessert

Latte e fichi

Euro 180 bevande escluse





Jazz di Natura e Origini

10 portate istintive del nostro Chef Donato Ascani

Euro 230 bevande escluse



****I menu degustazione sono raccomandati per tutto il tavolo****

I piatti dei menu degustazione possono essere serviti à la carte - 3 portate Euro 130

Sono disponibili piatti principali di pesce secondo disponibilità del mercato