

# LA TAVOLA

## II

≈ Amuse - bouche

Toast di pollo, lattuga gentile scottata, salsa soja  
(o) Crudo di gambero rosso di Sicilia, carta di crostacei, salsa romesco  
(ogni gambero aggiunto: € 12,00)

≈ Ravioli e spuma di porcini, aria di terra  
(o) Risotto, chorizo, coulis di pomodoro e fondo di vitello (min. 2 pers.)  
(o) Spaghetti Cav. Giuseppe Cocco, aglio ed alici, spuma di peperone rosso

≈ Filetto di lavarello, guarnizione reggenza, nuova salsa normanna  
(o) Trota, salsa choron, insalata di verdure e mela acidula  
(o) Agnello, oro rosso di Tropea, ravanello in diverse sfumature

≈ Infusione ghiacciata di acqua San Pellegrino, sfoglia compressa e frutti dimenticati  
(o) Gorgonzola caramellato

Brownie, cacao ed achillea  
(o) Fichi affogati, pixels e mascarpone

≈ 4 portate a € 59,00  
vini in abbinamento € 25,00/€ 40,00  
6 portate a € 79,00  
vini in abbinamento € 36,00/€ 56,00  
carta bianca alla cucina: 8 portate a € 109,00  
vini in abbinamento € 52,00/€ 75,00

Flûte di spumante metodo classico	€ 7,00
Flûte di champagne	€ 12,00

Un antipasto scelto dal menù	€ 24,00
Un primo piatto scelto dal menù	€ 24,00
Un secondo piatto scelto dal menù	€ 35,00
Un dessert scelto dal menù	€ 12,50

Selezione di formaggi e marmellate: "Luigi Guffanti 1876" di Arona Azienda Agricola "Caprialecuvia" di Cantevria	€ 18,00
--	---------

*Il pane che viene servito è frutto del nostro lavoro*

*Si evidenzia la presenza di ingredienti allergeni in tutti i piatti proposti nel menu,  
per presenza diretta o contatto.*

*I nostri prodotti sono passati nella catena del grande freddo  
per meglio conservarli e per garantirne la qualità.*