

UOVO CROCCANTE CON CREMA E PUNTE DI ASPARAGI, FIORI DI CAMPO E QUENELLE DI RICOTTA DI PECORA ALLO ZAFFERANO

GAMBERI ROSSI, PORRO FONDENTE CON CREMA DI CASSIS E LIME

RISOTTO CARNAROLI AI PISELLI FRESCHI MANTECATO ALLA ROBIOLA CON TERRA DI PATATE E FIORI DI ZUCCA

COSTOLETTE DI AGNELLO COTTE A BASSA TEMPERATURA IN CROSTA DI PANE ED ERBE, SALASA DI COTTURA, CHIPS DI CAVOLO NERO E FIORI

CANNOLO ALLA CREMA DI PECORA. ZUCCHERO GREZZO LIQUIRIZIA E CAFFE IN CREMA

EURO 60 A PERSONA
VINI ESCLUSI

