

Apribocca con
Amouse bouche with
Vermouth / Spumante Brut € 7 - Champagne € 10

La Nostra Storia

5 + 1

€ 80 persona , bevande escluse

Isola Nel Mare

3 + 1

€ 60 persona , bevande escluse

I Menu vengono realizzati esclusivamente per l'intero tavolo e per un minimo di 2 persone

The menus are prepared exclusively for the whole table and for a minimum of 2 persons

Antipasti

Scampo - finocchio - lamponi - pistacchio

Scampi - fennel - raspberries - pistachio

€ 30

Triglia - broccoli - burrata - agrumi

Mullet - broccoli - burrata cheese - citrus fruits

€ 25

1987 - Millefoglie di lingua di vitello e foie gras - gelatina al Porto

1987- Millfoil of veal tongue and foie gras- Port wine jelly

€ 20

Vellutata di zucca gialla - ragù di galletto speziato - cialde integrali

Yellow pumpkin cream - sauce spicy cockerel - wholemeal waffles

€ 15

Fonduta di Raschera e Fontina - capunet

Fondue Raschera and Fontina - cabbage stuffing

€ 15