

PICCOLA DEGUSTAZIONE FISH TASTING MENU

DAL MARE

Tentacolo di polpo alla griglia, maionese e patata dolce

Grilled octopus tentacle, mayonnaise and sweet potato

allergeni allergens: 12,14

Bavette affumicate, triglia e limone

Smoked bavette, red mullet and lemon

allergeni allergens: 1,3,4,7,12

Dessert a scelta

Dessert of your choice

Bottiglia di acqua

Bottle of mineral water (cl.75)

Calice di vino bianco

Glass of white wine

€ 45 a persona *per person* (escluso coperto *cover charge excluded*)

PICCOLA DEGUSTAZIONE MEAT TASTING MENU

DALLA TERRA

Carpaccio di linchetto aromatizzato al porcino, radicchi invernali

Tuscanian "Linchetto" carpaccio, infused with porcini mushrooms and seasonal greens

allergeni allergens: 12

Pappardella ripiena di pappa al pomodoro su crema di Pecorino [Ⓥ]

Stuffed pappardella with tomato soup on Pecorino cream

allergeni allergens: 1,3,7,9,12

Dessert a scelta

Dessert of your choice

Bottiglia di acqua

Bottle of mineral water (cl.75)

Calice di vino rosso

Glass of red wine

€ 45 a persona *per person* (escluso coperto *cover charge excluded*)

PICCOLA DEGUSTAZIONE SUSHI TASTING MENU

DI SUSHI

Zuppa di miso con tofu e alga wakame 


Miso soup with tofu and wakame seaweed

allergeni/allergens: 6,12

Misto sushi 20 pezzi (selezione dello Chef di nigiri e maki, sashimi e tartare)

Mixed sushi 20 pieces

allergeni/allergens: 1,2,3,4,6,7,10,11,12,14

Sorbetto allo yuzu 

Yuzu sorbet

Bottiglia di acqua

Bottle of mineral water (cl.75)

€ 65 a persona *per person* (escluso coperto *cover charge excluded*)

Scegli la tua bevanda giapponese:

Choose your Japanese drink

Birra Asahi (cl.33)

€ 5

Asahi beer

Birra Coedo (cl.33)

€ 5

Coedo beer

Sake (1 bicchiere 1 glass)

€ 5

Sake Hakkaisan (ml.180)

€ 12