



Flut di benvenuto

Crostino di burro d'ostrica su alga mori

Zuppa di pesce

*Acciughe del cantabrico lavorate sul luogo del pescato e
spuma di burrata al naturale*

Astice spadellato al naturale e tagliatelle al nero di seppia

*Raviolo ripieno al granchio reale del mar ligure e
la sua Bisque*

Baccalà latte e pepe in crema di fagioli bianchi della Spagna

*Salmon selvaggio sockeye in demi cut in sciroppo
di cognac e lemongrass*

Acqua effervescente all'elisir di mandarino

Cotechino e lenticchie

Pre dessert acqua della giovinezza e lamponi

Panettone artigianale

Coccole dello chef

Caffè e amari inclusi

85,00 €