

# Menu Degustazione

**Ravioli di seppia**  
insalatina "Nizzarda"  
1 - 3 - 5 - 7 - 14

**Risotto di riso Gallo Carnaroli "Gran Riserva"**  
petto d'oca affumicato | salsa rapa rossa e menta  
fichi cotti all'aceto balsamico invecchiato  
7

**Tortelli Neri di rana pescatrice**  
cumino | crema di zuccina bianca | gocce d'arancia  
1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 10

**Merluzzo salato**  
spuma di patate | limone candito  
pomodori datterino  
1 - 4 - 5

**Terrina di "Oro rosso"**  
erborinato al Raboso | pane nero alla segale e frutta secca  
1 - 5 - 6 - 7 - 11 - 13

**Pesca alla gianduia**  
cuore di mascarpone | coulis di ribes  
1 - 3 - 5 - 7 - 13

**Petite Pâtisserie**  
selezione di mignon del nostro chef pasticciere  
1 - 7 - 13

€ 90,00

*Il presente menù viene servito all'intero tavolo, minimo 2 persone.  
Può essere abbinato ad una selezione di 6 vini € 45,00*