



il Nostro Percorso

Ostrica rosa “Perla del Delta”, carciofo e caramello

Animella di vitello, salsa bernese al caffè e ricci di mare

Spaghettoni al granchio reale, marasciuoli e finger lime

Ravioli di zafferano, canocchie, midollo e consommè di pollo agli agrumi

Piccione arrosto, fragoline di bosco e foglia di fico

Burro, salvia e caviale

Il menu è servito a 190 euro per ospite

Inoltre...

E' possibile arricchire la degustazione con l'aggiunta di due piatti

Il menu è servito a 240 euro per ospite

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al nostro personale di sala.



Entrate

Capesante dorate, asparagi bianchi, sambuco e foie gras

€ 60

Scampo, cedro marinato, salsa di zafferano

€ 70

Animella di vitello, salsa bernese al caffè e ricci di mare

€ 60

Primi

Ravioli di funghi, anguilla affumicata, ristretto di pollo agli agrumi

€ 50

Spaghettoni al granchio reale, marasciuoli e finger lime

€ 50

Risotto all'ibisco, alloro e salsa finanziaria

€ 50

Secondi

Astice blu, salsa di mirtilli rossi affumicati e carote di Polignano

€ 85

Piccione arrosto, fragoline di bosco e foglia di fico

€ 70

Agnello delle dolomiti lucane, peperone di Senise e finocchietto

€ 70