



Menù degustazione

€ 50,00

Tagliere di salumi del territorio con giardiniera artigianale, composta di cipolle e focaccina tiepida* (1,3,9,12)

Risotto ai porcini* con scaglie di bagoss (3,6,7,9)
Fusilli al ferretto con pesce spada in doppia consistenza* e pomodoro (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)

White cod* in crosta di erbe, salsa al burro bianco e carciofi* (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,14)
Tagliata alla Robespierre 'ricetta 1984' con patate dorate (6,9,12)

Dessert a cura dello chef* (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Caffè

Comprende:
Coperto
Acqua minerale trattata naturale e gassata
Caffè