

# YOU'RE ALWAYS WELCOME BACK

## I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

(È possibile scegliere un menù degustazione uguale per tutti i commensali)

### MARE

---

Ricciola / Finocchio / Arancia / Caffè  
Piovra / Cocco / Melanzane / Liquirizia  
Cappesante Total Black  
Tagliolini / Acciughe / Mozzarella Affumicata / Lime  
Branzino / Carciofi / Tartufo / Zafferano  
Dolci coccole  
Dessert  
p.p. € 95

### TERRA

---

Manzo / Pomodori Secchi / Senape / Mandorle  
Uovo / Carciofo / Pane / Tartufo  
Fegato Grasso d'Oca / Martin Sec / Recioto  
Raviolo Aperto / Guancetta di Vitello / Zafferano  
Agnello / Porri / Patate / Erbette aromatiche  
Dolci coccole  
Dessert  
p.p. € 95

## CARTA BIANCA ALLA CUCINA

---

a discrezione di Gionata: 3 portate p.p. € 70 / 5 portate p.p. € 90 / 7 portate p.p. € 110

## ALLA CARTA

2 portate a scelta p.p. € 70 / 3 portate a scelta p.p. € 90

### Antipasti

Piccione, Rapa Rossa, Yogurt e Noci Pecan  
Carpaccio di Manzo, Aglio Nero, Sedano, Pan Soffice  
Scampo, Avocado, Panna Acida, Uova di Salmerino  
Gamberi, Cocco, Funghi, Shiso

### Primi

Risotto, Pomodoro, Branzino, Ricotta  
Spaghetti A.O.P., Frutti di Mare  
Gnocchi, Mazzancolle, Cavolfiore, Limone  
Raviolo d'Anatra, Castagne e Sentore d'Arancia

### Secondi

Rombo alla Piastra, Midollo di Vitello, Riduzione d'Arancia  
Carbonaro dell'Alaska, Latte di Mandorla, Caviale d'Aringa  
Guancetta di Vitello, Zucca, Cipollotti e Tartufo  
Manzetta Prussiana, Patate, Rosmarino e Salsa Bernese

---

Coperto p.p. € 5

