

MENU DEGUSTAZIONE

AMUSE-BOUCHE

FIORE DI ZUCCA CROCCANTE

ricotta di pecora, zucchine trombetta ^(1,7)

GAMBERO ROSSO DI MAZARA* IN CRUDO

bottarga di spigola, cetriolo barattiere, olio al basilico, amaranto ^(2,4)

FOIE GRAS D'OCA

pan brioches, pere nashi, lamponi fermentati ^(1,3,7)

BOTTONI CACIO E PEPE

bottarga, ricci di mare ^(1,3,4,7,14)

CENTROFOLO VIOLA* ALL'AMO

salsa di acciughe del Cantabrico, gel di limone, bimi ^(4,7)

PRE-DESSERT

DOLCE DELLA NOSTRA PASTICCERIA

CAFFÈ, PICCOLA PASTICCERIA

€ 135

Abbinamento Vini

tre calici € 45 - sei calici € 90

DEGUSTAZIONE BREVE

AMUSE-BOUCHE

TRE PORTATE A SCELTA DELLO CHEF

PRE-DESSERT, DOLCE DELLA NOSTRA PASTICCERIA, CAFFÈ, PICCOLA PASTICCERIA

€ 105

Abbinamento Vini

tre calici € 45 – quattro calici € 60

I MENU DEGUSTAZIONE SONO PROPOSTI PER L'INTERO TAVOLO

*Per le norme di legge stabilite dal protocollo H.A.C.C.P. e per la maggior tutela dei clienti, il prodotto acquistato dal mercato del pesce fresco, viene lavorato e sottoposto ad un abbattimento rapido per garantire la massima e totale sicurezza. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.



I TIGLI

ANTIPASTI

GAMBERO ROSSO DI MAZARA* IN CRUDO

bottarga di spigola, cetriolo barattiere, olio al basilico, amaranto ^(2,4) € 32

ANIMELLA DI VITELLO GLASSATA

radice di prezzemolo, bieta, miso al pomodoro ^(6,7,9,12) € 27

PATATA SFOGLIATA

lattuga liquida, gelato di pomodori datterini ⁽⁷⁾ € 24

FOIE GRAS D'OCA

pan brioche, pere nashi, lamponi fermentati ^(1,3,7) € 29



PRIMI

RISOTTO ACQUERELLO MANTECATO ALLA SILENE

germogli di ceci, erba ghiaccio, alisso ⁽⁷⁾ € 29

GNOCCHI DI PATATE IN DUE COTTURE

salsa ai tre pomodori, colatura di mozzarella e "scarpetta" ^(1,3,7) € 29

TAGLIOLINO 32 TUORLI

calamaretti Spillo, cime di rapa, peperoncino aji amarillo ^(1,3,9,14) € 33



SECONDI

PICCIONE IN DUE COTTURE

ragù di fegatini, fondo di cottura, pelle croccante, pak choi ^(1,6,7,9,12) € 40

CENTROFOLO VIOLA* ALL'AMO

salsa di acciughe del Cantabrico, gel di limone, bimi ^(4,7) € 45

ARAGOSTA*

il suo fondo, foglia di bieta, ragù di aragosta, tartufo nero ⁽²⁾ € 50

LOMBATA D'AGNELLO "IN CROSTA" DI ERBE

Cardoncello, carote baby ^(1,3,6) € 36



I TIGLI

I DOLCI

SFERA AI FRUTTI ESOTICI

e consistenze di passion fruit

(1,3,7)

€ 14

MILLEFOGLIE

cioccolato bianco, vaniglia, lamponi fermentati, caramello salato

(1,7)

€ 14

RIVISITAZIONE DELLA CLASSICA TATIN

gelato alla crema

(1,7)

€ 14

GELATO AL PIATTO

di nostra produzione

(1,7,8)

€ 10