



## Menù Degustazione

### Entrée di benvenuto

•

Magatello di frisona morenica affumicato al melo, salsa Royale ai porcini, fichi neri caramellati e cialda al Bagoss

•

Noce di capesanta in crosta di mais, zabaione salato fume', lardo di Patanegra e bottarga di corallo

•

Risotto al ristretto di crostacei, battuto di mazzancolle profumato al lime e cremoso di bufala

•

Scaloppa di dentice in crosta di sale di Cervia, radicchio in agrodolce e salsa tartara

•

Sfoglia al burro caramellata, crema al limone, amarena e pralinato alle nocciole

Euro 70,00

(Coperto e Bevande escluse)

Il menù si intende per l'intero tavolo