Menù degustazione per tutti i commensali dal martedì al giovedì Menù

Capasanta scottata di Boston spuma di patate polvere di cavolo cappuccio viola e tartufo nero (Pianora Rosato"Merlot Cabernet")

Riso Carnaroli "Carena" formaggella, polvere di trombetta dei morti, cavolo nero e salmone selvaggio affumicato d'Alaska (Chardonnay Tenuta Cavaga)

Spaghettoni melanzana arrostita, pesto di pistacchi, tartare di gambero "Mazzara del Vallo" e agretti croccanti (Brut Nature 1701)

Trancio di Merluzzo Norvegese in panure di erbe della Provenza, ratatouille di verdure e colatura di provola affumicata (Brut Vigna Dorata)

Zabaglione ,gelato alla crema artigianale e crumble di nocciola (Pianora Erborista)

Coperto Acqua Recoaro Caffe Julius Melis €55 Con abbinamento vino