

FINE DINING

MAD|É

ANTIPASTI

Asparagi, monte 27, spuma all'uovo affumicata e dragoncello
18€

Sashimi di ricciola, piselli, uova di trota e bottarga
22€

Cozze affumicate, cime di rapa e lardo
19€

Lumache, aglio fresco scarola e prezzemolo
20€

PRIMI

Tortelli di fagiano, sedano rapa e ragù di spugnone
20€

Risotto cacio e pepi, mirtilli fermentati
18€

Tagliolini al pomodoro fermentato, crudo di scampi e uova di trota, basilico
greco
25€

Linguina, pane, cipolle e liquirizia
18€

Coperto 4€

*I piatti possono contenere pesce abbattuto fresco
Si prega di informare il cameriere in caso di allergie o intolleranze

SECONDI

Sella agnello alle erbe e cipolla ripiena
30€

Petto d'anatra barbabietole, ribes e shiso
32€

Merluzzo pochè, patate, piselli, fave, salsa pil pil
28€

Coda di rospo in crepinette, carote, semi di senape, salsa al vino rosso
27€

DESSERT

Thai Pavlova, Fragole e Cocco
12€

Paris Brest al Pistacchio
9€

Gianduia, Caramello Salato e
Nocciola
12€

Coperto 4€

*I piatti possono contenere pesce abbattuto fresco
Si prega di informare il cameriere in caso di allergie o intolleranze

FINE DINING

MAD|É

MENU DEGUSTAZIONE MADÈ

Durante la Degustazione Madè sarete guidati dal nostro Chef Marco Tozzi in un itinerario a mano libera di sette portate, che prevedono sia carne che pesce, alla scoperta della sua visione di cucina.

Non ci resta che augurarvi Buon viaggio!

80€/persona

(coperto escluso)

Il menù degustazione è da intendersi a tavolo completo

*I piatti possono contenere pesce abbattuto fresco

Si prega di informare il cameriere in caso di allergie o intolleranze