



PRANZO

ANTIPASTI

Uovo CBT , Zucca, Bottarga e Uova di Trota

13€

Fiore di Zucca in Tempura ripieno di Merluzzo, Zucchine e Limone

14€

PRIMI

Tagliatelle alle Erbe, Ragù di Cervo e Monte 27

15€

Ravioli di Merluzzo al Nero, Gamberi e Pomodorini

16€

SECONDI

Filetto di Ombrina ai Frutti di Mare

18€

Sovra coscia di Anatra Confit, Radicchio Tardivo, Arance e Sedano Rapa

17€

Coperto 3€

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

LUNCH

STARTERS

Egg Slowly Cooked, Trout Eggs, Pumpkin and Bottarga

13€

Zucchini Flowers Stuffed with Cod, Zucchini and Lemon

14€

MIDDLE COURSE

Tagliatelle Pasta with Erbs, Deer Ragù and Monte 27 Cheese

15€

Black Ink Ravioli Stuffed with Cod, Prawn and Tomatoes

16€

MAIN COURSE

Stone Bass with Seafood

19€

Duck Thigh Confit, Orange, Celeriac and Red Chicory

17€

Cover 3€

*Our dish can contain fish freshly frozen

We kindly ask to inform your waiter in case of any allergy or food intolerance