



Menù degustazione

A cura del nostro Chef *Riccardo Pepe*

Bocconcino di pane all'Aglianico del Vulture, al profumo di aneto con mousse di pecorino romano e coppa stagionata

Vitello tonnato con capperi di Pantelleria e pepe rosa

Risotto carnaroli mantecato al Chianti con fonduta di provola affumicata e guanciale croccante

Spaghetto aglio e olio rivisitato con crema inglese salata e pane croccante

Tagliata di Angus con rucola, scaglie di grana e riduzione di vino rosso

Sbriciolata con crema e scaglie di cioccolato

Abbinamento di vini a cura del nostro maître. Carta dei vini curata da Luca Maroni

Menù degustazione € 60,00 per persona