



## **“ La Table dans la Cave ”**

*Ubicato al piano inferiore del ristorante, nella wine-room di questa struttura ci si accede attraverso una scala ad elisse con pareti in oro stile Veneziano*

*Una sola tavola rotonda, per un massimo di sei Ospiti,  
e potranno accedere ad una proposta eno-gastronomica unica  
che esprime il percorso del San Martino negli anni*

**Condizioni:** *L'accesso avviene esclusivamente per prenotazione che deve essere anticipata almeno con due giorni prima*

*Il percorso Degustativo “La Table de la Cave” si intende per tutto il tavolo.  
La sala è ad uso di chi la prenota*

### **Menu**

*“I Benvenuti dello Chef ”*

*La mozzarella di mandorla, cevice di crudità di pesce, frutta e verdura origano*

*Crudità di capesante, crema affumicata al cocco e farro*

*Cocktail di gamberetti*

*Risotto con la cipolla, astice tostato nel burro di cacao e rosmarino*

*Lo Scampone alla “Buzara”*

*Piccione in tre versioni:*

*il petto cotto rosa, bieta con semi di senape*

*l'ala brasata avvolta nella lattuga*

*Coscia cotta confit*

*Predessert*

*I dolci*

*Piccola Pasticceria*

**€ 150**