



## “ 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 4 Ospiti, e potranno accedere ad una proposta eno-gastronomica apposta

**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 ”

Ostrica temperata, stufato di bue e brodo di funghi, yogurt erba cipollina e finocchietto

Crudità di ricciola affumicata alle erbe, estratto di bergamotto, frutta esotica e Cassis

Brodetto di pesce alla Caorlina

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

Pasta di patata, carciofo e garretto di vitello alla Bolognese

Pluma di maiale Iberico alla brace, nocciola e crema Catalana salata

Dolce

Piccola Pasticceria 150 €

(in questo Menu i piatti possono essere sostituiti con altri,  
ha condizione che questo avvenga per tutti i commensali del tavolo)