

## **“Il tavolo in cantina”**

Un solo tavolo per un massimo di sei Ospiti,  
che potranno accedere ad una proposta eno-gastronomica unica pensata appositamente.

L'accesso avviene attraverso una scala circondata da foglie d'oro,  
la prenotazione deve essere anticipata almeno con due giorni di preavviso, la sala è ad uso esclusivo di chi la prenota  
Il percorso degustativo “ **Il tavolo in cantina**” verrà servito per tutto il tavolo.

## **“Cicchetti Contemporanei” in 4 tempi**

**I nostri benvenuti dai ragazzi di cucina**

**Scampo** e granatina di arancia Sanguinella

**“Lardo”**

**Gambero rosa**, cannellini, albicocca, estratto di funghi

La **lisca** di pesce

&

**Ricciola** marinata, aspretto di frutta esotica

**Capasanta**, gelato affumicato e farro

Catalana di **astice** “Contemporanea”

**Triglie** teriyaki, oliva, yogurt e ceci

&

**Tonno rosso**, lemon grass e zenzero

**Sgombro** avocado, lattuga e liquirizia

**Mazzancolle** alla bolognese

**Ostrica** nelle botaniche

&

**Carciofo**

**Meringata**, crema fredda di panpepato, spuma di caprino, albicocche

**Gelato** ai capperi, elisir di zibibbo e olio Evo

**Piccoli pasticcini** - 160 €

