

“Il tavolo in cantina”

Un solo tavolo per un massimo di quattro 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 benvenuti

Insalata contemporanea di **astice**

“Lardo”

Leccia marinata al the affumicato, aspretto di frutta

Tutta la **capasanta**

&

Calamaretti, avocado, limone affumicato ed estratto di fagiolini

La lisca

Gambero rosa, cetriolo, pinoli ed estratto di funghi

Riccio di mare, caffè, topinambur e tapioca

&

Sgombro, salsa burro e limone

Gambero rosso, gazpacho di peperone verde

Ostrica, lattuga e prezzemolo e fondente di seppia

“Bigoi” in salsa... e **alici** marinate

&

Assortimento di **dolci e frutta**

Piccoli **pasticcini**

160 €