



## *Antipasti*

Foie gras del Périgord  
Aroniabeere | Kaffee | Heumilch

Triglia bretone  
Fieno | mela cotogna | crescione | patata viola

## *Prima portata*

Scampi norvegesi  
Fagioli | chorizo | aglio nero | riso

Suprema di petto di piccione  
Crosta di sale di sedano | mela selvatica | tamarindo | dattero

## *Portata principale*



Pesce San Pietro  
Sardina | beurre blanc | jamon Cebo | peperone | carciofo

Cervo  
Broccolo Bimi | pane croccante di segale | finferli | topinambur

## *Dolce e piccante*

Formaggio  
pere | nasturzio | cracker

Cioccolato bianco  
Fragole | albicocche

 MICHELIN 2024  MICHELIN 2025

5 portate – 145,00 euro | 6 portate – 175,00 euro | 7 portate – 199,00 euro  
Una portata fissa del menu è sempre il formaggio o il dessert.