

“Conosciamoci” 4 assaggi 40€

| Acciughe, bietola e campari orange |^{1,3}

| Penne alla margherita “La vecchia scuola” |^{1,4}

| Filetto di pescato del giorno** Pad Thay |^{1,3}

Dessert

| Caramello, mascarpone, caffè e cioccolato |^{3,5}

“La barca di oggi” 7 assaggi 65€

| Palamita affumicata, finocchio e panna acida |^{1,3}

| Alalunga** alla Rossini |¹

| Razza, lenticchie beluga, salsa olandese, cipolla |^{1,3,9}

| Pasta, fagioli, riccio e foie gras di rana pescatrice |^{1,4}

| Filetto di pescato del giorno** in salsa tonnata |^{1,3}

| Pancia di maiale e gambero rosa** |⁶

Dessert

| Caramello, mascarpone, caffè e cioccolato |^{3,5}

“La Vetrina” 4 assaggi 60€

| Carpaccio di Gallinella, olio al finocchietto e agrumi |^{1,3}

| Cappone alla marinara |^{1,3}

| Tracina e piselli |^{1,3}

Dessert

| Caramello, mascarpone, caffè e cioccolato |^{3,5}

I menù degustazione si intendono per tutti i commensali del tavolo

**prodotto locale fresco abbattuto