

PURO

*Uno sguardo alla natura più autentica, nel rispetto della sostenibilità degli ingredienti,
per rendere gourmet una scelta di vita.*

ANTIPASTO

Tartara di pomodoro ramato, crumble di olive taggiasche, salmoriglio, uva sultanina,
olio Evo, basilico fresco e tuille vegetale 12

PRIMO PIATTO

Risotto, zucchine, limone candito e basilico 12

SECONDO PIATTO

Insalata di quinoa, mango, cetriolo in osmosi di gin, avocado, lime e tofu 12

DOLCE

Sorbetto al sambuco e lamponi 10

Costo a persona: 50

Condizioni di partecipazione:

*È richiesta la presenza di un minimo di due persone al tavolo e la prenotazione.
Il coperto di 5€ è incluso e comprende pane, piccolo benvenuto e servizio.*

