



Menu Vigilia

Triglia croccante e zuppetta di cime di rapa
Crispy red mullet and turnip greens soup

Tataki di tonno rosso, salsa genovese, porro affumicato e basilico
Red Tuna Tataki, "Genovese" sauce, smoked leek and basil

Tagliatelle di seppia alla puttanesca
Cuttlefish tagliatelle and puttanesca sauce

Spaghettono al "Trombolotto", bottarga, aglio e tagete
Spaghettono, wild lemon, "Bottarga", garlic and "Tagete"

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata, miele e origano
Chamomille risotto, smoked eel, honey and organ

Ricciola, salsa al burro e scalogno
Amberjack fish, butter sauce and shallott

Cake di zucca e castagne, salsa inglese e Whisky Glenmorangie extremely rare 18y
Pumpkin and chestnut cake, "Salsa inglese" and whisky Glenmorangie extremely rare 18y

€ 150,00 per persona

mama



Wine Pairing

Franciacorta la Fioca Extra Brut Riserva 2015

Solaris 'Vino del Passo' Lieselehof 2021

Pandataria Vino del Confino 2021

Collio Bianco Doc "Klin" Primosic 2017

€ 90,00 per persona

mana