



## ***Il crudo in tutte le sue consistenze***

*Accompagnato da una degustazione di vino al calice*

### ***Flûte di Benvenuto Ferrari Brut***

*con carpaccino di capasanta marinato al coriandolo  
e caviale siberian classic*

### ***I frutti di mare***

*Ostriche: Bonsonge, Gillardeau, Regal*

*Il tartufo - Le clams - Riccio di mare*

***(Moet & Chandon - Reserve Imperiale)***

### ***I crostacei***

*Cocktail di scampi rivisitato in chiave modera*

*Tartare di gamberi rossi mazaesi*

*Battuta di gambero biondo con bocconcini di bufala e pomodoro candito*

*Mazzancolle al naturale*

***(Ferrari Perlè Bianco - Riserva 2009)***

### ***Pesce a lisca***

*Carpaccio di salmone marinato al caffè*

*Sashimi di ricciola alla barbabietola*

*Carpaccio di pesce spada allo zafferano e pistacchi di Bronte*

*Tartare di tonno rosso con castagne e nocciole*

*Tartare di tracina, agrumi canditi e mandorle*

*Tartare di sugarello alla mediterranea: capperi, olive e pomodoro confit*

***(Su'Orma - Vermentino di Sardegna Riserva)***

### ***Il Risotto***

*Risotto selezione Acquerello con ostrica, fiocchi di burrata ed essenza di riccio*

***(Ruinart Blanc de Blancs)***

### ***Dessert***

*Maledetti Toscani 2018*

***(Vinsanto)***

***19 Ottobre 2018***

***è richiesta la prenotazione al numero 0584/384733***

***Euro 100,00 a persona***