

amano

Degustation menu



BY
LA COLLEZIONE

Degustation menu

- **Amuse bouche (6)**
FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ANIMANTE Barone Pizzini (12) 0,07 l

Veal tartare with chive mayonnaise, Bresaola, figs and Parmigiano Reggiano fonduta (1-3-6-7-9-10-12)

- **Tartare di vitello con maionese all'erba cipollina, bresaola, fichi e fonduta di Parmigiano Reggiano**
GAVI MINAIA Nicola Bergaglio 2023 (12) 0,07 l

Monkfish with summer truffle confit, Sicilian almonds, trout caviar and Franciacorta sauce (2-4-7-8-9-12)

Coda di rospo con tartufo estivo confit, mandorle siciliane, caviale di trota e salsa Franciacorta
BOURGOGNE BLANC LE HAUT DES CHAMPS
Jean-Marc Pillot 2021 (12) 0,07 l

Spaghetti with Gambero Rosso shrimps, stracciatella di burrata and spicy 'Nduja (1-2-7-9)

- **Spaghetti ai gamberi del Gambero Rosso, stracciatella di burrata e 'Nduja**
ROSABELLA G.D. Vajra 2023 (12) 0,07 l

Risotto with chanterelles and Fontina cheese, hazelnut ice cream (7-8-9-12)

Risotto con finferli e fontina, gelato alle nocciole
BARBARESCO Produttori del Barbaresco 2020 (12) 0,07 l

Lamb loin and leg with salsify, crispy Grenaille and chanterelles (7-9-12)

- **Lombo e coscia d'agnello, radice nera, Grenaille croccanti e finferli**
DONÀ NOIR Hartmann Donà 2015 (12) 0,07 l

Sorbet of the day

Sorbetto del giorno

Almond fondant of Michel Cluizel chocolate, Amaretto and yogurt gelato (1-3-7-8-12)

- **Michel Cluizel cioccolato fondente alle mandorle, Amaretto, gelato allo yogurt**
RECIOTO DI SOAVE COL FOSCARIN GINI 2015 (12) 0,05 l

DEGUSTATION MENU 7 COURSE 1950 CZK / PERSON

WINE PAIRING 7 COURSE 1650 CZK / PERSON

- **DEGUSTATION MENU 4 COURSE 1350 CZK / PERSON**
WINE PAIRING 4 COURSE 1150 CZK / PERSON

We serve our degustation menu from 12.00 to 14.00 and from 17.00 to 20.00.

Serviamo il menù degustazione dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 17.00 alle 20.00.