

amano

Degustation menu



BY
LA COLLEZIONE

Amuse bouche

Amuse bouche

FRANCIACORTA EXTRA BRUT '61 - Berlucchi 0,07 l

Veal tartare with hazelnuts, figs and Parmigiano Reggiano

Tartare di vitello con nocciole, fichi e Parmigiano Reggiano

GAVI MINAIA - Nicola Bergaglio 2022 0,07 l

Grilled shrimps with mussel sauce, sugar

snap peas and smoked tomatoes

Gamberi alla griglia con salsa di cozze,

piselli dolci e pomodorini affumicati

VERMENTINO SOPRASOLE - Pala 2022 0,07 l

Ravioli alla Calabrese, dried tomatoes

and Provolone Piccante

Ravioli alla Calabrese, pomodori secchi e provolone piccante

RIESLING QUARZIT - Kruger Rumpf 2022 0,07 l

Risotto with wild mushrooms, Taleggio cheese,

hazelnuts, brown butter and spruce

Risotto ai funghi porcini, Taleggio, nocciole,

burro bruno e tralci di abete rosso

LANGHE ROSATO - Bruno Rocca 2022 0,07 l

Rabbit loin in guanciale with summer truffle, shio

koi, rabbit kidneys and charred eggplant purée

Lombata di coniglio in guanciale con tartufo estivo,

shio koi, rognoni di coniglio e purea di melanzane bruciate

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA - Tenuta di Collosorbo 2016 0,07 l

Sorbet of the day

Sorbetto del giorno

Fondant of Michel Cluizel chocolate

with Sorrento lemon and lemon gelato

Fondante ai cioccolato Michel Cluizel

con Limone di Sorrento e gelato al limone

RIESLING GROSSE LAGE FALKENLAY AUSLESE - Clemens Busch 2015 0,05 l

DEGUSTATION MENU 1890 CZK / PERSON

WINE PAIRING 1490 CZK / PERSON