

# Degustation menu

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

**Veal tartare with bone marrow, mushroom garum mayonnaise, crispy Grenaille (1-3-6-7-9-10-12)**

- **Tartare di vitello con midollo osseo, maionese di garum ai funghi e Grenaille croccanti**  
**ROERO ARNEIS Lodali 2022 (12) 0,07 l**

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

**Rana pescatrice con tartufo nero confittato, 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**  
**BARBARESCO Produttori del Barbaresco 2020 (12) 0,07 l**

**Risotto with beef tongue and seasonal mushrooms, Pecorino di fossa, pistachios (7-8-9-12)**

**Risotto con lingua di manzo e funghi stagionali, Pecorino di fossa, pistacchi**  
**DONÀ NOIR Hartmann Donà 2015 (12) 0,07 l**

**Wild boar loin with salsify, beetroot, wild berry gel and horseradish (6-7-9-10-12)**

- **Lombo di cinghiale con scorzonera, barbabietola, gel di frutti di bosco e rafano**  
**SAPAIPO Podere Sapaio 2020 (12) 0,07 l**

**Sorbet of the day**

Sorbetto del giorno

**Michel Cluizel chocolate fondant filled with Amarena cherries and poppy seed gelato (1-3-7-8-12)**

- **Fondant al cioccolato Michel Cluizel ripieno di ciliegie Amarena e gelato al papavero**  
**RECIOTO DELLA VALPOLICELLA L'EREMITA Ca Rugate 2019 (12) 0,05 l**

**DEGUSTATION MENU 7 COURSE 1990 CZK / PERSON**

**WINE PAIRING 7 COURSE 1650 CZK / PERSON**

---

**DEGUSTATION MENU 4 COURSE 1390 CZK / PERSON**

**WINE PAIRING 4 COURSE 1250 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.