

## Mariella

- .17 Margarita ghiacciato, sedano, gorgonzola ed alici (1-3-4-7-9)
- .98 Sushi & susci percorso di 8 crudi (1-2-3-4-6-7-9-14)
- .16 Mazzancolle turgide, maionese allo yuzu, cipolla agrodolce, porro fumè (2-3)
- .19 Penne rigate "Gentile", burro ai ricci di mare, capesante essiccate, erbe spontanee e seppia ai carboni (1-7-10-14)
- .16 Anguilla di mare alla brace, profumata all'alloro, rapa rossa e cavolo fermentato (4-6)  
*oppure*
- .14 Ermo colle : il baccalà che salo io, salsa ai friggitelli, quinoa e spinaci (4-6-7)
- .17 Pre-dessert
- .17 Tarte tatin – spuma di mela, caramello, mela croccante e salsa di earl grey (1-3-7)  
*oppure*
- .18 " Millefoglie " con mousse di gianduia, gelato al cardamomo (1-3-7-8)
- .18 Alice nel paese delle meraviglie (1-5-7)

Bevande, caffè e liquori esclusi / per persona 140,00  
*La preparazione del menù per la sua complessità s'intende a persona e per tutto il tavolo*

Degustazione di quattro calici di vino in abbinamento / per persona 50,00