

Mariella

.03	Americano cocktail solido e viaggio intorno all'alice (1-3-4-7)	
.98	Sushi & susci percorso di 8 crudi (1-2-3-4-6-7-9-14)	
.16	Mazzancolle turgide, maionese allo yuzu, cipolla agrodolce, porro fumé (2-3)	
.94	Spaghettoni Verrigni agli scampi con pomodoro fresco, zenzero e salsa di cavolo cappuccio (1-2-4) <i>oppure</i>	
.03	Gnocchetti di patate con vongole, pannocchie e calamari (1-2-3-14)	
.16	Anguilla di mare alla brace, profumata all'alloro, rapa rossa e cavolo fermentato (4-6) <i>oppure</i>	
.14	Ermo colle: il baccalà che salo io, salsa ai friggirelli, quinoa e spinaci (4-6)	
.17	Pre-dessert	
.17	Tarte tatin – spuma di mela, caramello, mela croccante e salsa di earl grey (1-3-7) <i>oppure</i>	
.18	Pere cotte nel miele e verdicchio, cremoso al cioccolato peruviano, gelato alla madeleine (1-3-7)	
.16	Risiko (5-7)	
	Bevande, caffè e liquori esclusi / cadauno	130,00
	<i>La preparazione del menù per la sua complessità s'intende per tutto il tavolo</i>	
	Degustazione di quattro calici di vino in abbinamento / cadauno	50,00