



## Menù D

Prezzo: 90,00€

### Aperitivo

Crudo di gamberi rossi, riso selvaggio e sentori di curry, Terrina di foie gras d'anatra, fichi al caramello, gelatina di vin Santo e pane speziato

### Primi piatti

Raviolgnocchi di burrata, scampi locali con limone candito e spuma di olio di frantoio

### Secondi piatti

Spigola cotta sulla pelle, passatina di cavolfiore e bottarga di Orbetello  
Carrè di agnello cotto rosa, pavè di patate, rapetti e salsa al cedro

### Dessert

Nostro tiramisù con meringhe, ganachè al cioccolato e lingue di gatto  
Coccole finali

### Bevande

Caffè  
vino del territorio e acque minerali incluse