



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