

INNOVAZIONE

Parmigiana di Melanzane

baked aubergine, parmigiano reggiano and san marzano

Linguine alla Nerano

pastificio dei campi, zucchini, basil and provolone del monaco with parmigiano reggiano

"Crudo di branzino"

marinated seabass with fennelseeds and lemon, tomato water with stracciatella and oregano oil, bergamot granite

Duck

jerusalem artichoke puree, mangold with confit duck, pickled beetroot and duck jus

Formaggio

parmigiano reggiano 48m with aged balsamico

Sorbetto di Limone

amalfi lemon sorbet with limoncello

"Crema di Panna"

white chocolate cream, herbal infusion, grapefruit and rosemary gelato

1050

Wine
pairing

900

Non-alcoholic
pairing

550

Connoisseur
pairing

1700