



*Il menù di Novembre è proposto in tre declinazioni,  
3, 5 e 9 portate*

**Scampi fritti con insalatina all'aceto di lamponi**

**Ovetto in cocotte**

**Tubetti zafferano, capesante e broccolo romano agrodolce**

**Risotto Cannella, Mandarino e Piccione**

**Branzino, zucca, bergamotto e lenticchie beluga affumicate**

**Cotechino, uva fragola e insalatina 'cotta'**

**Bon bon di foie gras**

**Aspettando il dolce**

**Gianduja Sour**

*3: 85 euro*

*5: 100 euro*

*9: 150 euro*