

IL PERCORSO

IL PERCORSO DELLO CHEF FABIO SILVA

Carpaccio di ricciola, caviale e mandorla

Tempura di fiori di zuccina
in farcia di ricotta e mozzarella di bufala, composta di pomodori

Risotto di carnaroli “Riserva San Massimo”
con vongole, seppia e gamberi rossi

Mezzi rigatoni “Benedetto Cavalieri” alla genovese di agnello
e pecorino stagionato

Calamaro in due consistenze, quinoa soffiata, riccio,
insalata di cavolo viola e capperi

Frutti rossi
fragola, lamponi, mirtilli e more

80,00€

Grazie
per averci scelto,
le auguriamo una piacevole esperienza

*Si ricorda gentilmente che per il percorso dello chef
viene richiesta la partecipazione di ogni ospite del tavolo.*