MENU DEGUSTAZIONE
TASTING MENU
MENU DE DEGUSTAÇÃO

Two starters, two pasta or risotto courses and a main dish.
Ask our staff for a personalised menu.

Duas entradas, dois pratos de pasta ou risotto e um prato principal. Consulte a nossa equipa para um menu personalizado.

min. 2 people
mín. 2 pessoas

CEREALS · CEREAIS (GLÚTEN)
CRUSTACEA · CRUSTÁCEOS
EGG · OVO
FISH · PEIXE
MILK · LEITE (LACTOSE)
NUTS · NOZES
SESAME SEEDS · SÉSAMO
MOLLUSKS · MOLÚSCOS

SPECIAL DISHES / PRATOS ESPECIAIS

PER INIZIARE
TO START / PARA INICIAR

CAPRESE DI BURRATA — 18
Fresh burrata with cherry tomatoes and basil
Burrata fresca com tomate cereja e manjericão

INSALATA DI MARE CON PURÈ DI CECI — 23
Squid, octopus, prawns and scallops,
served over chickpea purée and mixed salad
Lula, polvo, camarão e vieiras sobre puré de grão e salada mista

VITELLO TONNATO — 22
Veal carpaccio slow-cooked at low temperature, with a traditional Piedmontese tuna sauce, quail eggs, veal demi-glace, herb pesto, and capers
arpaccio de vitela cozinhado lentamente a baixa temperatura, com tradicional molho de atum piemontês, ovos de codorniz, demi-glace de vitela, pesto de ervas e alcaparras

PRIMI PIATTI
FIRST DISH / PRIMEIRO PRATO

TAGLIOLINI AL LIMONI — 24
Fresh tagliolini tossed in butter and lemon,
finished with seabass, gently cooked by the heat of the pasta
agliolini fresco salteados em manteiga e limão, finalizados com robalo, cozinhado pelo calor da pasta

FETTUCCINA ALLE CINQUE CARNI — 25
Fresh fettuccina with ragù of pork, veal cheek, beef sirloin and sausage, finished with crispy guanciale
Fettuccina fresca com ragù de porco, bochecha de novilho, vazia de vaca e salsicha, finalizada com guanciale crocante

LASAGNA AL RAGÙ D'ANATRA E FONDUTA DI CACIOCAVALLO — 26
Handmade fresh lasagnetta with slow-cooked duck ragù,
served over a caciocavallo fonduta
Lasanha de massa fresca artesanal com ragu de pato cozinhado lentamente, servida sobre uma fonduta de queijo caciocavallo