



*Zenzero Wellcome*

Gambero rosa e cavolo fermentato

*Gimber fizz*

*Capasanta*

Tempura, misticanza di verdure e insalatine autunnali, mayo-lime

*Passion Kombucha \*23*

*Sguardi a oriente*

Ravioli alla plancia, prosciutto, olio alla rucola, stracchino, balsamico tradizionale

*Tenuta di Frassineto Brut metodo Classico 2020*

*Vegetal-sound*

Zucca, amaretto, senape, gorgonzola

*Surf & turf*

Baccalà mais, cotechino, lenticchie

*Agricola Lanciani 3Bbianco 20*

*Mojto frozen*

*Maialino*

Lingotto CBT, soia e zenzero, spinacio, cavolfiore

*Giba Carignano del Sulcis 2017*

*Ubud style Tatin*

Frolla, ananas caramellato, olio al peperoncino, chantilly all' ibisco

*Di Lenardo PassTheCookies*

*Champagne Aubert & fils*

Menu escluso Vini : Euro Novantacinque per persona

Abbinamento Vini : Euro Quaranta per persona