

# menù

## DEGUSTAZIONE



### Terra

Terrina di Foie Gras  
con frutta caramellata  
e Pan Brioche

*Foie Gras terrine with  
caramelized pineapple  
and pain brioche*

Mezzi paccheri Monograno  
Felicetti con "pestom",  
parmigiano e noci

*Paccheri (typical Neapolitan  
pasta) with "pestom"  
(typical Italian sausage),  
Parmesan cream and nuts*

Pluma Iberica cotta  
a bassa temperatura con  
cavolo cappuccio e mele

*Pluma Iberica cooked  
at low temperature with  
cabbage and apples*

Gelato al pistacchio

*Pistachio ice-cream*

€ 65

### Mare

Carpaccio di gambero rosso  
con straciatella di Bufala,  
passion fruit e scorza di lime

*Carpaccio of red prawns  
with straciatella, passion  
fruit and lime zest*

Spaghettone "Monograno  
Felicetti" con cacio,  
pepe e sarde di Monte Isola  
a modo nostro

*Thick spaghetti Monograno  
Felicetti "cacio e pepe"  
(cheesy-peppery-sauce)  
and sardines from Montisola*

Polpo cotto a bassa  
temperatura su vellutata  
di patate, olive taggiasche  
e datterino confit

*Octopus cooked at low  
temperature with potato cream,  
Taggiasche olives  
and confit tomatoes*

Sorbetto al mango

*Mango sorbet*

€ 65