



## “Il tavolo in cantina”

Ubicato al piano inferiore del ristorante ci si accede attraverso una scala ad elisse con pareti in oro stile Veneziano

La sala è ad uso esclusivo di chi la prenota.

**Una sola tavola rotonda**, per un minimo di due ad un massimo di sei ospiti,  
L'accesso avviene esclusivamente per prenotazione  
con almeno con **due giorni di anticipo**.

## “Cicchetti Contemporanei”

“Lardo” di **calamaro**,

**Gambero rosa** in cevice, estratto di funghi e cannellini

**Ricciola** marinata, aspretto di frutta esotica

**Scampo** e Sanguinella

**Tonno rosso**, citronella e zenzero

**Capasanta**, gelato affumicato e farro

Catalana di **astice** “Contemporanea”

**Triglia** marinata, ceci, lime, yogurt e tatar di olive

**Sgombro**. liquirizia, lattuga e avocado

**Code di gamberoni**, fondente di seppia e passion fruit

**Cosa di rospo**, acero, cocco e peperoni

**Mazzancolle** alla bolognese

**Orto** in evoluzione

Dolci:

“ **Gran Guantiera** colme de Dolsi ”  
( Alessandro Manzoni – Promessi sposi )

Il tavolo composto da due Ospiti euro 160 a persona  
Il tavolo composto da quattro Ospiti euro 150 a persona  
Il tavolo composto da sei Ospiti euro 145 a persona

