



MENU DEGUSTAZIONE
IN 3 PASSAGGI
€ 45

Tre portate pensate per un assaggio veloce e divertente della nostra cucina. Non disponibile venerdì, sabato e festivi

Selezione di formaggi
+ € 15

Abbinamento di tre vini
+ € 35

Abbinamento di tre vini premium
+ € 65

MENU DEGUSTAZIONE
IN 5 PASSAGGI
€ 70

Cinque portate per assaporare le più pregiate materie prime locali preparate con ricette uniche ed originali

Selezione di formaggi
+ € 15

Abbinamento di cinque vini
+ € 55

Abbinamento di cinque vini premium
+ € 105

MENU DEGUSTAZIONE
IN 7 PASSAGGI
€ 95

Sette portate per un'esperienza davvero completa, lasciandovi trasportare dal guizzo creativo dello Chef con il meglio del meglio della gastronomia

Abbinamento di sette vini
+ € 75

Abbinamento di sette vini premium
+ € 145

Calice di Metodo Classico
€ 16

Prosciutto Bazzone della Garfagnana
€ 12

Coperto €5. Lo stesso menu degustazione si intende per tutto il tavolo. Le portate saranno preparate tenendo presenti eventuali allergie o intolleranze alimentari indicate in fase di prenotazione. Alcune materie prime possono essere state sottoposte ad abbattimento di temperatura.