

Menu Degustazione

Arte, orti e laguna

Gioco di gusto e consistenza

Acquadelle in salse

Indivia & tartufo

Seppia alla brace

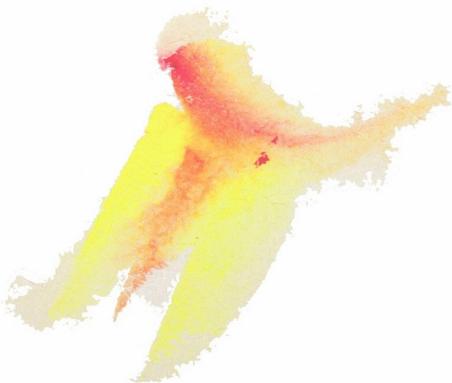
Risotto anguilla, cipollina

Piccione, alloro e scalogno

Predessert

Rabarbaro, mandorla e rose

Euro 200



I Classici del Glam

Gioco di gusto e consistenza

Acquadelle in salse

Puntarella, pecorino e menta

Lingua d' agnello, bovoletti e salsa verde

Seppia affumicata al mirto

Spago tiepido, gamberi e sesamo

Risotto al ginepro, rognone di coniglio e acqua di cicoria

Agnello alla brace e carciofi di Sant' Erasmo

Predessert

Caffè e frutta secca

Euro 230

****I menu degustazione sono raccomandati per tutto il tavolo****

I piatti dei menu degustazione possono essere serviti à la carte – Minimo 3 portate Euro 150

Sono disponibili piatti principali di pesce secondo disponibilità del mercato.

Per informazioni sugli allergeni rivolgersi al personale di sala.

