

La nostra è una cucina che nasce dalla tradizione ed incontra il gusto e la tecnica della modernità, la ricerca delle migliori materie prime.

Lasciatevi guidare
in un percorso
tra tradizione e innovazione

RAPA

CALAMARO

ZUCCA oppure LUMACA

VITELLO

DOLCE

Menù degustazione di sei portate
servito per l'intero tavolo
Tasting menu

55€

Percorso di vini in abbinamento
Wine tasting

25€

Alex De Anna & Santo Panariello Chefs | Pietro Caron Maitre & sommelier

*In caso di intolleranze o allergie alimentari, chiedi pure informazioni, saremo lieti di consigliarla nei migliore dei modi. In specifici casi alcuni prodotti possono essere abbattuti a -18° per motivi di sicurezza igienica.

*In case of food intolerance or allergies, ask for information, we will be happy to advise you in the best way. In specific cases some products can be knocked down at -18 ° for reasons of hygienic safety.

La nostra è una cucina che nasce dalla tradizione ed incontra il gusto e la tecnica della modernità, la ricerca delle migliori materie prime.

Lasciatevi guidare
in un percorso
tra tradizione e innovazione

RAPA

CALAMARO

ZUCCA oppure LUMACA

VITELLO

DOLCE

Alex De Anna & Santo Panariello Chefs | Pietro Caron Maitre & sommelier

*In caso di intolleranze o allergie alimentari, chiedi pure informazioni, saremo lieti di consigliarla nei migliore dei modi. In specifici casi alcuni prodotti possono essere abbattuti a -18° per motivi di sicurezza igienica.

*In case of food intolerance or allergies, ask for information, we will be happy to advise you in the best way. In specific cases some products can be knocked down at -18 ° for reasons of hygienic safety.