



## Aperitivo

### CALICE DI

Champagne  
JEAN PAUL DEVILLE  
"Carte Noire"  
(pinot noir, chardonnay)  
€ 20

Cremant d'Alsace  
JEAN HUTTARD  
"Brut Nature"  
(chardonnay, pinot blanc)  
€ 15

"Rosé Brut Nature"  
(pinot noir)  
€ 15

Puglia  
Metodo classico ancestrale  
TENUTE CHIAROMONTE  
"Brut"  
(chardonnay, fiano)  
€ 15

Acqua Filette  
Naturalmente naturale - Delicatamente frizzante  
€ 5

## Movimento

MENÙ SERVITO UGUALE PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO

€ 150

Dieci portate a sorpresa  
Pasticceria

Percorso di vini al calice in abbinamento  
€ 80

## Espressioni

MENÙ SERVITO UGUALE PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO

€ 130

Lattuga, aringa e caviale  
Gamberi, zucca e radicchio  
Polpo e cipolla  
Patata acida e ricotta salata  
Riso, stracchino e crisantemo  
Agnello, cicoria e limone

Quasidolce  
Una sera al cinema  
Pasticceria

Percorso di vini al calice in abbinamento  
€ 60

## Gesti

MENÙ SERVITO UGUALE PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO

€ 90

Fave e Olive  
Seppia a colori  
Riso alla marinara  
Vitello e 'nduja

Quasidolce  
Fragole e Piselli  
Pasticceria

Percorso di vini al calice in abbinamento  
€ 50

Per la lista di allergeni rivolgersi al nostro personale.