

ZEUS

Menu Degustazione *Tasting Menu*

Sgombro in doppia cottura
con Prescinseua e Cremoso di Zucchine

*Mackarel two ways with Prescinseua
and Courgette cream*

Tagliolini di Crostacei, Aglio, Olio e Peperoncino
con Tartare di Gamberi e Bottarga

*Crustacean Tagliolini, Garlic, Oil and chilli Pepper
with Shrimp tartare and Botargo*

Trancio di Pescato, Beurre blanc, Zafferano e Lime
con Parmigiana estiva

*Fresh Fish Fillet, Beurre Blanc, Saffron and Lime
with summer Parmigiana*

Mousse di Mandorle con Gelèe di Albicocca
e Crumble di Amaretto

*Almond Mousse with Apricot Jelly
and Amaretto Crumble*

€ 95

coperto ed acqua minerale inclusi

