



Il Pagliaccio

executive chef_ **Anthony Genovese**

restaurant manager_ **Matteo Zappile**



Il Pagliaccio

Inverno, 2019-20

cavolo
melagrana
funghi
ricciola
ostrica
cachi
zucca
astice
faraona
maiale
piccione
carciofo
rapa
abalone



Le Degustazioni

Per farVi vivere la migliore esperienza, lo Chef Anthony Genovese propone, a partire da 5 persone, solo il menu degustazione, servito per l'intero tavolo



Circus

Un'immersione totale

10 portate

185 a persona



Charivari

Un'esperienza dei sensi

8 portate
165 a persona



Intermezzo

Un sentiero di emozioni
(solo a pranzo)

3 portate
85 a persona



La Carta

Per iniziare ● ■

45

Piccione
Colatura di alici e cachi

45

Astice
Zucca e cardamomo

45

Le Stagioni nell'Orto

Le Paste — ● ■

35

Profumo di ricordi
Il caciocavallo ed il piennolo

35

Tagliolini
Radicchio e fumo

35

Il Risone
Creste di gallo ed indivia

Per continuare



55

Il Pescato del Giorno

Malto, genziana e vitello

55

Maiale

Liquirizia e visciole

55

Agnello

Mela cotogna e montblanc

Si invitano i Nostri gentili Clienti a prendere visione della lista degli allergeni qualora fosse necessario.

Grazie

