



MENU DEGUSTAZIONE

La proposta cambia giornalmente in base a ciò che il mercato offre, la nostra filosofia e rispettare la stagionalità lavorando la materia prima col massimo rispetto e limitando gli sprechi, crediamo molto nella sostenibilità che attiviamo con tecniche di gestione e continua formazione.

Punto di forza del nostro “Modus operandi” è corrispondere alle richieste dei nostri ospiti, creando menu sartoriali su “misura”.

Definiamo la nostra cucina “Casual” per la capacità di lavorare e trasformare un prodotto di qualità senza alterare il gusto, punto cardine è quello di valorizzare prodotti “poveri” con tecniche moderne di cottura, creatività, studio e fantasia.

Il suo nome...Giuseppe Germanà

3 PORTATE € 60,00 coperto incluso

5 PORTATE € 80,00 coperto incluso

7 PORTATE € 90,00 coperto incluso



ABBINAMENTO VINI - WINEPAIRING

MENU TRE PORTATE - CALICI DI VINO

1. Prosecco superiore di Valdobbiadene superiore D.O.C.G di Caneval
2. Alpi Retiche (Nebbiolo vinificato in bianco) di Nino Negri
3. "CARUSU" Nerello Mascalese di Terrazze dell'Etna

€ 20,00

MENU CINQUE PORTATE - CALICI DI VINO

1. Prosecco superiore di Valdobbiadene superiore D.O.C.G di Caneval
2. Metodo Classico Brut Millesimato di Montina
3. "CIURI"(Nerello Mascalese vinificato in bianco) di Terrazze dell'Etna
4. "CARUSU" Nerello Mascalese di Terrazze dell'Etna
5. "L'OCRA" (Moscato) Firriato

€ 38,00

MENU SETTE PORTATE - CALICI DI VINO

1. Prosecco superiore di Valdobbiadene superiore D.O.C.G di Caneval
2. Crémant de Bourgogne (Chardonnay) di Jean Francois Coquard
3. "FIANO" (Fiano in purezza) di Luna Sicana
4. Alpi Retiche (Nebbiolo vinificato in bianco) di Nino Negri
5. "CARUSU" Nerello Mascalese di Terrazze dell'Etna
6. TANCA FARRA' (Cannonau, Cabernet Sauvignon) di Sella & Mosca
7. CHAMBAVE (Moscato passito) di La Crotta di Vegneron

€ 50,00

"Qui termina la selezione. Nel calice, inizia l'esperienza".

Restaurant Manager Carmelo Sapienza