

*Chef Antonio Lerro
& Alessandro Martellini*

19 giugno 2026

**MAZZANCOLLA
IN BAGNACAUDA**

Estratto di cicoria e arancia

Capasanta, cavolo rapa
e brodo di cappone

Ombrina, agrumi e tosazu

Alici, shiso in tempura
e carpione

Antonio Lerro

ANIMELLA DI VITELLO

lumache di mare in porchetta,
ravigote, scarola e
jus al finocchietto

Alessandro Martellini

CAPPELLETTI DI ASTICE BLU

tamarindo ed essenza
di crostacei

Antonio Lerro

ROMBO DELL'ADRIATICO

variazioni di cavoli cappucci
e salsa al vino rosso

Antonio Lerro e Alessandro Martellini

PITHIVIER DI CAPRIOLO

foie gras, cinghiale e
jus grand veneur

Antonio Lerro

CAROTE E NOCCIOLE

Alessandro Martellini

Tyrol 60 

