



Menù degustazione

Mare

ANTIPASTI

Salmonè delle isole Ebridi marinato, yogurt greco e cicoriella

Ganascino di pescatrice, San Marzano e carrettiera di capperi di Pantelleria

PRIMO PIATTO

Ravioli integrali di baccalà con datterino e peperoncino

SECONDO PIATTO

Pescato del giorno

DESSERT

Zuppetta di albicocche con cioccolato Inspiration al lampone

Terra

ANTIPASTI

Fiore di zucca in crosta di grano, bufala e acciughe

Battuta di Fassona Piemontese, erbe di campo e mayo alla senape

PRIMO PIATTO

Panigacci al farro con pesto di zucchine e pistacchio di Bronte

SECONDO PIATTO

Cappello del prete di vitello con nespole macerate

DESSERT

Millefoglie di cioccolato Equatoriale 55% e noci Pecan

euro 70

(Vini esclusi)

euro 60

(Vini esclusi)

*Il menù degustazione comprende coperto, acqua e caffè
e necessita dell'adesione dell'intero tavolo per tipologia di menù*

BOTERO

RESTAURANT / CREMA



MICHELIN
2025