

# prova

set menu 125-  
wine pairing 69-

**sydney rock oysters, verjus, cucumber**

**charred mortadella, stracciatella, honey, fermented chili, shallot, flatbread**

2018 rainoldi nebbiolo brut rosé

**bigoli, qld tiger prawns, zucchini, pistachio, basil, pecorino**

2019 monte di grazia campania igt bianco

**chestnut bottoni, mushroom, brodo, parmigiano reggiano**

2018 claudio mariotto 'bricco san michele' cru timorasso colli tortonesi doc

**blue eye, rainbow chard, fennel, leek, oyster**

2021 crotin 'plisun' piemonte bussanello doc

**seasonal salad with mustard citrus dressing**

**nero d'avola poached pear, chocolate mousse, kyneton olive oil**

2020 il fiume barbaresco doc

# prova

	birra menebrea	14-
	bergamot negroni by loro	25-
	di baldo gin & tonic	16-
	campari & soda	13-
	nv furlan prosecco treviso	16- 79-
	2018 rainoldi brut rosé	36- 179-
	2019 monte di grazia campania igt bianco	26- 130-
2018 claudio mario	to 'bricco san michele' cru timorasso colli tortonesi doc	25- 249-
	2021 crotin 'plisun' piemonte bussanello doc	19- 94-
	2020 il fiume barbaresco docg	30- 149-
	cadarmaro	15-
	antico noveis amaro	15-
	elixir san bernardo	19-
	cappelletti heidelbeere 'mirtillo' blueberry liqueur	14-
	gualco grappa di moscato	22-