

# Esperienza Posia

Menu degustazione – Tasting menu

Benvenuto dello Chef

A welcome taste from the Chef

Bellini al pompelmo rosa – Pink grapefruit Bellini

Terre Bentivoglio Metodo Classico (24 mesi sui lieviti – 24-month on the lees)  
Tatakya di tonno affumicato all'ulivo, crema di stracciatella, insalatina di alghe wakame ai semi di sesamo bianchi, crumble e salsa di olive nere zeste di limone caramellate  
Olive-smoked tuna tataki, stracciatella cream, wakame seaweed salad with white sesame seeds, crumble and black olive sauce, caramelized lemon zest

All.  
1,4,7,11

Askos Susumaniello Rosé Salento I.G.T. "Masseria Li Veli"  
Carpaccio di podolica marinata, insalatina di rapa rossa alla menta, fichi secchi, frollino salato, salsa fredda al pecorino e riduzione di vincotto  
*Marinated Podolica beef carpaccio, mint-flavored beetroot salad, dried figs savory biscuits, cold pecorino cheese sauce and vincotto reduction*

All.  
1,3,7

Vermentino di Gallura "VT Capichera"  
Spaghettoni Senatore Cappelli all'aglio nero, burro nocciola tartare di gambero rosso e sbriciolata di tarallo piccante  
*Senatore Cappelli spaghetti with black garlic, brown butter red shrimp tartare, and crumbled spicy tarallo*

All.  
1,2,7,9

Chardonnay Teresa Manara "Cantele"  
Riso carnaroli invecchiato 18 mesi mantecato al cremoso di Parmigiano 36 mesi ostrica in doppia consistenza e polvere di lamponi  
*18-month aged Carnaroli rice tossed with 36-month aged Parmigiano cream double-texture oyster, and raspberry powder*

All.  
1,4,7,9,14

Sfera di Gin & Tonic al cetriolo - Cucumber Gin & Tonic Sphere

Sauvignon Venezia Giulia "Jermann"  
Darna di ricciola, crema di finocchio affumicata, acqua di pomodoro verde olio al dragoncello e misticanza aromatica  
*Amberjack fillet, smoked fennel cream, green tomato water tarragon oil and aromatic mixed salad*

All.  
4,7,9

Il Pumo Malvasia/Sauvignon IGP Salento "San Marzano"

Tortino soffice di zucchine e i suoi fiori fritti, ricotta infornata e crema di piselli alla menta  
*Soft zucchini tart with fried zucchini flowers, baked ricotta and mint-flavored peas cream*

All.  
1,3,7,9

Pre-Dessert

Sorbetto alla fragola e liquirizia crumble al cacao e mandorla tostata  
*Strawberry and licorice sorbet, cocoa crumble and toasted almonds*

All.  
7,8

Dessert

Selezione di piccola pasticceria – Selection of petit patisserie

Il nostro liquore al finocchio – Our fennel liqueur

All.  
1,3,7,8

Euro 100 per persona – per person