

imàgo

## IMÀGO PROJECT II

RISULTATO DEL LABORATORIO CREATIVO 2024

ACETOSELLA, FRAGOLINE E MANDORLE

PISELLI E CAVIALE

CETRIOLO DI MARE IN SALSA VERDE

AGNELLO, LATTE DI PECORA E FIENO

PANE, "MIELE" E BURRO SALATO

RAVIOLO, PANE, PATATE E CIPOLLE

"PASTA, BURRO E PARMIGIANO", CEDRO E POLLINE

BRANZINO IN PORCHETTA

MANZO ALBICOCCHIE E SENAPE

FIORI E FIORI

ANGURIA, MANDORLE E OLIVE

€ 210

(BEVANDE ESCLUSE)

IL MENU È PENSATO PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO  
ED È VALIDO SOLAMENTE PER LA STAGIONE IN CORSO

EXECUTIVE CHEF ANDREA ANTONINI