dieci anni di seta

ten years of seta

OSTRICHE
con patate, friggitelli, caviale e salsa allo champagne
Oysters with potatoes, friggitelli peppers, caviar and champagne sauce

ASTICE BLU
arrosto con bagna cauda, seppia e bisque alla vaniglia
Roasted blue lobster with "bagna cauda", cuttlefish and vanilla scented bisque

RISOTTO
con lampone e crema di erbe
Risotto with raspberry and herbs cream

RAVIOLI
del plin farciti di anatra arrosto, zucca e capperi
"Plin ravioli" stuffed with roasted duck, pumpkin and capers

ANGUILLA
laccata al vino rosso con fegato grasso e salsa al rosmarino
Red wine glazed eel with foie gras
and rosemary sauce

PICCIONE
al cacao con nocciola, funghi e frutti rossi
Cocoa scented pigeon with hazelnut, mushrooms and red fruits

RABARBARO
con riso al latte, citronella, sorbetto di rabarbaro e shiso
Rhubarb with "riz au lait", lemongrass, rhubarb and shiso sorbet

menu degustazione 250 / abbinamento vini 200
tasting menu 250 / wine pairing 200