

Chef's table

CAPPASANTA

avvolta nella bieta con cavolo rapa in crosta di sale, agretti,
salsa al cedro e aneto

*Scallop wrapped in swiss chard with kohlrabi baked in salt crust,
glassworts, cedar sauce and dill*

SCAMPO

con zuppa di granseola, mozzarella, piselli allo zenzero
e rabarbaro

*Langoustine with spider crab soup, mozzarella, ginger scented peas and
rhubarb*

ANIMELLA DI VITELLO

alla cannella con carote e salsa al frutto della passione

Cinnamon flavoured veal sweetbread with carrots and passion fruit sauce

RISOTTO

con lampone e crema di erbe

Risotto with raspberry and herbs cream

CONCHIGLIE

con crema di peperone, cetriolo, gin, caprino e pinoli

*"Conchiglie" with bell peppers cream, cucumber, gin, goat cheese
and pine nuts*

ASTICE BLU

arrosto con bagna cauda, seppia e bisque alla vaniglia

*Roasted blue lobster with "bagna cauda", cuttlefish and vanilla scented
bisque*

AGNELLO

con pistacchio, spinaci, scalogno e salsa alla genziana

Lamb with pistachio, spinach, shallots and gentian sauce

FRAGOLA

con cedro, salsa all'aceto balsamico e gelato al sesamo

Strawberry with cedar, balsamic vinegar sauce and sesame ice cream

menù degustazione inclusivo di un calice Champagne all'arrivo 350

tasting menu including a glass of Champagne on arrival 350