

chef's table

GAZPACHO VERDE

con barbabietola marinata al campari e gelato al pepe rosa

Green gazpacho with marinated beetroot with Campari and pink pepper ice cream

SCAMPO

in tempura verde con acciughe e pompelmo alla soia

Langoustine green tempura with anchovies and soy marinated grapefruit

OSTRICHE

con patate, friggirelli e salsa allo Champagne

Oysters with potatoes, friggirelli peppers and Champagne sauce

RISOTTO

con lampone e crema di erbe

Risotto with raspberry and herbs cream

CONCHIGLIE

con melanzane, aglio nero e tandori

"Conchiglie" pasta with aubergine, black garlic and tandoori

MORONE

con nduja, mela verde e salsa al curry

"Morone" with nduja, green apple and curry sauce

ANIMELLA

di vitello con crema di carote e salsa al frutto della passione

Veal sweetbread with carrots cream and passion fruit sauce

PETTO DI POLLO FICATUM

con polvere di capperi e cipollotto arrosto

Fig fed chicken breast with capers powder and roasted spring onion

MANDORLA

in camicia con sorbetto al limone e shiso, frutti rossi, salsa di fragola ed elisir di rosa

Poached almond with lemon and shiso sorbet, strawberry and rose water sauce

menu degustazione 230 / abbinamento vini 220

tasting menu 230 / wine pairing 220