

Chef's table

CAPPASANTA

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

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

COLOMBACCIO

con royale di fegatini, mais, ortica e salsa Perigord

Wood pigeon with liver royale, sweetcorn, nettle and Perigord sauce

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

GNOCCHI

di prezzemolo alla parigina con cavolo cappuccio e mandorla

Parsley gnocchi "à la Parisienne" with red cabbage and almond

ASTICE BLU

arrosto con bagna cauda, seppia e bisque alla vaniglia

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

GERMANO REALE

al cacao, nocciola, funghi e frutti rossi

Cocoa scented mallard, hazelnut, mushrooms and red fruits

MILLEFOGLIE

con crema di zucca, caffè e foglia di capperi

Mille-feuille with pumpkin cream, coffee and capers leaf

menù degustazione inclusivo di un calice Champagne all'arrivo 350

tasting menu including a glass of Champagne on arrival 350