

# 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*

## SCAMPO

con zuppa di granseola, mozzarella, broccoli  
e rabarbaro

*Langoustine with spider crab soup, mozzarella, broccoli  
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*

## FARAONA

glassata al peperone con crema di cannellini, mais

e cavoletti di Bruxelles

*Guinea Fowl with bell pepper sauce, "cannellini" beans, sweetcorn  
and Brussels sprouts*

## MILLEFOGLIE

con crema di zucca, caffè e foglia di cappero

*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*