MENU DEGUSTAZIONE

by Antonio Guida

sito
BY ANTONIO GUIDA

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
Astice blu arrosto con bagna cauda, seppia, bisque al caffè e vaniglia	**Roasted blue lobster** with “bagna cauda”, cuttlefish, coffee and vanilla scented bisque
Risotto Fornasetti (Dedicato a Barnaba Fornasetti) al nero di seppia con salsa di crostacei e curcuma	**Fornasetti Risotto** (Dedicated to Barnaba Fornasetti) with cuttlefish ink, crustacean sauce and turmeric
Gnocchi alla parigina con cavolo cappuccio e mandorla	**Gnocchi** “à la Parisienne” with red cabbage and almond
Triglia con polenta allo zafferano, zucchina trombetta e cozze	**Red mullet** with saffron scented polenta, trumpet squash and mussels
Anguilla laccata al vino rosso con salsa al rosmarino e crescione	**Red wine glazed eel** with rosemary sauce and watercress
Millefoglie con crema di zucca, caffè e foglia di cappero	**Mille-feuille** with pumpkin cream, coffee and capers leaf

Menu degustazione 260

Tasting menu 260