

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

Rombo

al latte con funghi, mela verde
e Pak Choi

Milk poached turbot

with mushrooms, green apple
and Pak choi

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 capperi

Mille-feuille

with pumpkin cream, coffee and capers leaf
