

MENU DEGUSTAZIONE

by Antonio Guida

sito
BY ANTONIO GUIDA

Astice blu

arrosto con zabaione al passito
di Loazzolo, porro e tè Matcha

Roasted blue lobster

with "Loazzolo" zabaglione, leek
and Matcha tea

Cavolfiore

in tempura, carota speziata e
brodo di alghe agrumato

Cauliflower

in "tempura" spiced carrot, seaweed
and citrus broth

Risotto Fornasetti

(Dedicato a Barnaba Fornasetti)
nero di seppia con salsa
di crostacei e curcuma

Fornasetti risotto

(Dedicated to Barnaba Fornasetti)
with cuttlefish ink, crustacean sauce
and turmeric

Fusilloro

con sugarello, uova d'aringa,
granciporro e ginepro

Fusilloro

with hourse mackerel, herring roe,
king crab and juniper

Royale di aglio

con salsa al latte di mandorla,
caffè, tabacco e liquirizia

Garlic Royal

with almond milk sauce, coffee,
tobacco and liquorice

Rombo

con tofu, patate e funghi

Turbot

with tofu, potatoes and mushroom

Cioccolato

con barbabietola, salsa al pepe Sarawak,
Porto e gelato alle fave di cacao

Chocolate

with beetroot, Sarawak pepper sauce,
Port and cocoa nibs ice cream