

B Y

seto

ANTONIO GUIDA

Du 24 au 26 avril 2025

€285 par personne

APERITIF DU CHEF

ASTICE BLU

Homard bleu rôti avec « bagna cauda », seiche, bisque café et vanille
Roasted blue lobster with "bagna cauda ", cuttlefish, coffee and vanilla
scented bisque

AN IMELLA DI VITELLO

Ris de veau parfumé à la cannelle, carottes et sauce fruit de la passion
Cinnamon flavored veal sweetbread, carrots and passion fruit sauce

RISOTTO

Risotto framboise et crème d'herbes
Risotto with raspberry and herb cream

RAVIOLI

Ravioli farcis au canard rôti, courge et câpres
"Plin ravioli" stuffed with roasted duck, pumpkin and capers

ANGUILLA

Anguille laquée au vin rouge, foie gras et sauce au romain
Red wine glazed eel, foie gras and rosemary sauce

PICCIONE

Pigeon parfumé au cacao, noisettes, champignons et fruits rouges
Cocoa scented pigeon with hazelnut, mushrooms and red fruits

MILLEFOGLIE

Mille-feuille crème de courge, café et feuille de câpre
Mille-feuille with pumpkin cream, coffee and capers leaf

