

Menu 1

Aperitivo con finger food

Iniziamo dal mare: crudo, alghe e verde marino

Risotto al nero e oro con calamari sfrangiati, contrasto di mango e ribes

Rana pescatrice cotta a bassa temperatura con funghi porcini,
patate cristallo e pesto di maggiorana

Budino di cassatina con salsa di fichi d'India e meringa

Piccola pasticceria

Appetizer with finger food

Let's start from the sea: raw fish, seaweeds and marine green

*Risotto with cuttlefish ink and gold with squids,
mango and currant contrast*

*Monkfish cooked in a low-temperature with cep mushrooms,
potatoes and marjoram pesto sauce*

Cassata pudding with prickly pears sauce and meringue

Friandises

€ 150 per persona

abbinamento vini del nostro sommelier, acqua e caffè inclusi

€ 150 for each person

wine selection by sommelier, water and coffee included

Menu 2

Aperitivo con finger food

Insalata di astice con veli di seppia,
vinaigrette al frutto della passione e latte di cocco

Pan cotto all'acqua di funghi porcini, uovo cotto nel ghiaccio
e croccante di verza cappuccio

Cannelloni di cavolo nero con crema di baccalà,
rapanelli e salame piacentino

Branzino in crosta di fili di patate croccanti
con misticanza e spuma al rafano

Sformatino di cioccolato bianco con fichi d'india e frutto della passione

Piccola pasticceria

Appetizer with finger food

*Lobster carpaccio° Nicoise salad, cuttlefish voile,
passion fruit vinaigrette and coconut milk*

*Soup of staled bread with cep mushrooms water,
egg yolk° cooked in ice and crunchy savoy cabbage*

*Black cabbage cannelloni with salted codfish cream,
radishes and salami from Piacenza*

*Salted codfish in a crust of crispy potatoes
with mixed fresh salad and horseradish foam*

White chocolate flan with prickly pears and passion fruit

Friandises

€ 160 per persona

abbinamento vini del nostro sommelier, acqua e caffè inclusi

€ 160 for each person

wine selection by sommelier, water and coffee included

Menu 3

Aperitivo con finger food

Carpaccio di astice alla nizzarda con veli di seppia,
guacamole e vinaigrette al frutto della passione

Tatin di carciofi e mozzarella all'olio di acciughe del Cantabrico

Zuppa di razza con ciuffarelli
farciti di broccolo romanesco al peperoncino

Cappesante, carciofi saltati in padella
con spuma di riso venere e fiori di zuccina disidratati

Filetto di vitello in salsa di funghi trombetta e crema di patate nocciolate

Sfera soffice di castagne con cuore di gianduia e banane al muscovado

Piccola pasticceria

Appetizer with finger food

*Lobster carpaccio° Nicoise salad, cuttlefish voile,
guacamole and passion fruit vinaigrette*

Artichokes and mozzarella tatin with Cantabrico's anchovies oil

Ray soup, ravioli stuffed with Roman broccoli and chili pepper

*Sea scallops, sautéed artichokes with black rice foam
and dehydrated courgette flowers*

Baked veal fillet with trumpet mushrooms and hazelnuts potatoes cream

*Soft sphere of chestnuts with gianduia heart
and muscovado banana*

Friandises

€ 180 per persona

abbinamento vini del nostro sommelier, acqua e caffè inclusi

€ 180 for each person

wine selection by sommelier, water and coffee included