



Menu di Carne

*Uovo perfetto su crema di patate viola,
tartufo nero e gocce di balsamico stravecchio*

*Cappellacci fatti a mano
ripieni al patè de foie gras
con coulis di frutti rossi*

*Filetto di manzo con salsa allo zola
su corona di patate al gratin*

*Cremoso alla noce e caramello
con salsa di mango e caramello salato*

€ 65,00 a persona (bevande escluse)

Menu di Pesce

*Insalata di carciofi e code di gambero
con scampo e guanciale croccante*

*Paccheri con gallinella,
verdure fini
e olive taggiasche*

*Black cod marinato, cotto al forno,
con scarola saltata all'uvetta*

*Cremoso alla noce e caramello
con salsa di mango e caramello salato*

€ 65,00 a persona (bevande escluse)



Meat Menu

Poached egg on purple potato sauce, black truffle and drops of aged balsamic vinegar

*Handmade pasta filled with
pate de foie gras
with red berry coulis*

*Beef fillet with zola cheese sauce
and gratin potatoes*

*Walnut and caramel cream with
mango sauce and salted caramel*

€ 65.00 per person (drinks not included)

Fish Menu

*Artichoke salad and prawn tails
with scampi and crispy bacon*

*Paccheri pasta with tub gurnard,
vegetables and
Taggiasca olives*

*Baked marinated black cod,
with sautéed escarole with raisins*

*Walnut and caramel cream with
mango sauce and salted caramel*

€ 65.00 per person (drinks not included)