

---

Excecutive Chef Giuseppe Di Iorio nel darVi il benvenuto,  
Vi condurrà attraverso le sue proposte gastronomiche  
nella sua visione di alta cucina italiana,  
regalandoVi emozioni sofisticate e sensazioni uniche

*Our Excecutive Chef Giuseppe Di Iorio offers you the very warmest of welcomes,  
taking you on a journey through his unique vision of Italian cuisine  
to both stimulate and satisfy your senses*

## MENU DEGUSTAZIONE

*Tasting menu*

Baccalà confit su composta di pomodoro, spugna di piselli e cipolla rossa  
*Cod confit on a tomato compôte, red onion and pea sponge*

Controfiletto di agnello in crosta di pane con cipollotto brasato al Barolo  
*Lamb sirloin in a bread crust with Barolo braised shallotts*

Pappardelline con gallinella di mare, olive taggiasche e spinacino  
*“Pappardelline” pasta with “Gallinella” fish, baby spinach and “Taggiasche” olives*

Cappellotti di borragine e ricotta di bufala con fonduta al tartufo bianco  
*“Cappellotti” pasta filled with buffalo mozzarella and borage with white truffle fondue*

Centrofolo viola in guazzetto di ricci di mare con calamaretti e scarola  
*“Centrofolo” fish in a escarole, sea urchins and baby squid “Guazzetto”*

Maialino da latte croccante, crema di patata dolce e riduzione di chinotto  
*Crispy suckling pigs, creamed sweet potato and “Chinotto” reduction*

Biscotto morbido all'olio d'oliva su crumble al tè verde,  
mousse di cioccolato bianco e salsa al caramello salato  
*Soft biscuit and a green tea crumble, white chocolate mousse  
and salted caramel souce*

€ 150,00

Con proposta di abbinamento vini al bicchiere suggeriti dal nostro Sommelier  
*With wines by the glass suggested by our Sommelier*

€ 230,00

Il menù degustazione è per tutti gli ospiti del tavolo  
*The tasting menu should be ordered for all guests seated at the same table*