
Executive 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 Executive 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

Polpo marinato al cavolo viola, gel di lime e zafferano con variazione di patata americana
Red cabbage marinated octopus, lime and ginger gel with american potato variation

Filetto di maiale in crosta di pane con pressatina di patate ai tre colori e salsa al cacao amaro
Pork fillet in a bread crust with three-colours layers of potato and bitter cocoa sauce

Tagliolini di zucca e gorgonzola con perle di caviale e pane profumato al rosmarino
Pumpkin and Gorgonzola tagliolini with pearls of caviar and rosemary-scented bread

Ravioli di coda alla vaccinara su fonduta di parmigiano reggiano e mela affumicata
Ravioli with oxtail stew on a fondue of Parmesan cheese and smoked apple

Capasante arrosto su centrifuga di sedano e crema di peperoni e lime
Roasted scallops on a celery juice extract and sweet pepper and lime cream

Fricassee di agnello con fiori di rosmarino, zucca amaretto e gel al latte di mandorla
Fricassée of lamb with rosemary flowers, pumpkin, amaretto and almond milk gel

Cremoso al limone, spugna all'olio d'oliva gelato al caramello salato gel di arancia amara e yogurt
Lemon cream, olive oil sponge, salted caramel ice cream bitter orange jelly and yoghurt

€ 150,00

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

€ 240,00

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