



I MENU DEGUSTAZIONE TASTING MENUS

ATTO

4 portate / 4 courses
€130,00 p.p.

SIPARIO

6 portate / 6 courses
€155,00 p.p.

GRAN FINALE

9 portate / 9 courses
€185,00 p.p.

(disponibile fino /available till 21:30)

Il menu degustazione si intende per l'intero tavolo.
Our tasting menu is intended for the whole table.

PIATTI SPECIALI DA AGGIUNGERE AL VOSTRO MENU DEGUSTAZIONE SPECIAL DISHES TO ADD TO YOUR TASTING MENU

Tagliolini, burro di capra, alici, limone e caviale Oscietra
Tagliolini, goat butter, anchovies, Sorrento lemon and Oscietra caviar
*1,3,4,7

(in sostituzione ad un piatto /in alternative to a plate €35,00)
€55,00

Wagyu cipolla bianca e porcini
Wagyu, white onion and porcini mushrooms
*7

(in sostituzione ad un piatto /in alternative to a plate €35,00)
€55,00

ALLERGEN INFORMATION

Room service is subject to a 20% service fee



Scampi, salsa champagne e foie gras
Scampi, champagne sauce and foie gras
*2,3,7,14

Crudo di ricciola, rapa di Chioggia, acqua di pomodoro e Ume kosho
Raw of amberjack, Chioggia turnip, tomato water & Ume kosho
*4,9

Risotto al prezzemolo e gamberi rossi di Mazara del Vallo e kumquat
Parsley risotto, red shrimps from Mazara Del Vallo and kumquats
*2,7

Bottoni di patate e taleggio, vin jaune e cannolicchi
Stuffed bottony pasta with potatoes and taleggio, vin jaune and razor clams
*1,3,4,7,9,12,14

Cappelletti di piccione
Pigeon cappelletti
*1,3,7

Dentice e bagna cauda
Red snapper and bagna cauda sauce
*2,4,7

Vitello, cipolla bianca e porcini
Veal, white onion and porcini mushrooms
*7,12

Flan di formaggio di capra & uva fragola
Goat cheese flan and strawberry grapes
*1,3,7,8

Fichi caramellati al porto, amaretti e gruè di cacao
Caramalized figs with port wine ,amaretti biscuits and cocoa nibis
*7,8

ALLERGEN INFORMATION

Room service is subject to a 20% service fee

ALLERGEN INFORMATION

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":

We wish to inform our guests that in foods and beverages prepared and administered in this restaurant, could contain ingredients or adjuvants considered allergens:

01 - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati / Cereals containing gluten

02 - Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products based on shellfish

03 - Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg products

04 - Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products based on fish

05 - Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanut-based products

06 - Soia e prodotti a base di soia / Soy and soy-based products

07 - Latte e prodotti a base di latte / Milk and products made from milk

08 - Frutta a guscio e loro prodotti / Nuts and their products

09 - Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products based on celery

10 - Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products containing mustard

11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds and products based on sesame

12 - Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg / Sulphites at concentrations greater than 10mg/kg

13 - Lupini e prodotti a base di lupini / Lupins and products based on lupins

14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products based on shellfish