

Luca's
by Paolo Arruato

Ricciola, rapa, acqua di pomodoro e ume kosho
Amberjack, turnip, tomato water & ume kosho

*6, 11

Gambero rosso, barbabietola, panna acida e aneto
Red shrimp beetroot, dill and sour cream

*2, 6, 10, 11, 13

Risotto con astice blu, zucca, nasturzio e 'nduja
Lobster risotto, pumpkin, fresh 'nduja and nasturtium

*6, 10, 13

Cappelletti di piccione
Pigeon cappelletti

*1, 9, 10

Coda di rospo e navet blanche, uova di trota, bagna cauda
Monkfish, white asparagus, trout roe, « bagna cauda »

*10, 11

Piccione, cipolla e maitake accompagnato dalla sua salsa
Pigeon, onion and porcini mushrooms accompanied by its sauce

*10



SCROLL
DOWN

ALLERGEN INFORMATION



Flan di formaggio di capra e ciliegie

Goat flan and cherry

*1, 9, 10

Topinambur & cioccolato bianco

Jerusalem artichokes & white chocolate

*5,9,10

Petit fours

Petit four

ALLERGEN INFORMATION

MENU LA GEMMA

4 portate / 4 courses

€115,00 p.p.

MENU SMERALDO

8 portate / 8 courses

€175,00 p.p.

Piatto speciale da aggiungere al vostro menu degustazione

Special dish to add to your tasting menu.

Tagliolini, burro di capra, alici, limone di Sorrento e caviale Oscietra 1,9,10,11

Tagliolini, goat butter, anchovies, Sorrento lemon and Oscietra caviar

€45,00

À LA CARTE

Antipasti - Starters €30

Primi piatti - First course €45

Secondi piatti - Main course €55

Dessert €16

Il menu degustazione si intende per l'intero tavolo.

Our tasting menu is intended for the whole table.