



DEGUSTAZIONE

Ceviche di Polpo al Limone
Octopus Ceviche with Lemon Herb Dressing, Baby Leaves

Capesante con Patate a Fettine, Insalata di Mele e purè di Barbabietola Rossa
Seared QLD Scallops with Potato Wafers, Apple Salad, and Beetroot Puree

Calamaretti Saltati su Baccala Brasato
Chilli and Garlic Squid on Salted Cod, Baby Leaves

Snapper Impanato
Pan Fried Snapper, Saffron Pappardelle, Baby Capers, Peas and Salsa Verde

Sorbetto
Sorbet

Anatra Muschiata , Gnocchi Alle Erbette e Spinaci
Confit of Muscovy Duck, Herb Gnocchi, Buttered Baby Spinach

Filetto di Manzo stagionato con Melanzane al forno e Gremolata
Aged Beef Tenderloin with Baked Eggplant, Herb Lemon Gremolata

Tiramisu' Tradizionale con Scaglie di Cioccolato
Traditional Tiramisu with Shaved Callebaut Chocolate

110,
160 with matching wines