



**DALLE ORE 20.00**  
**ALLE ORE 23.00**  
FROM 8PM  
UNTIL 11PM

**Amuse-bouche**

Ostrica in tempura e a crudo  
*Oyster duet, tempura, raw*  
Champagne Brut AOC Apanage - Pommery

**Antipasto | Appetizer**

Ceviche di capasanta, riccio di mare, gelatina di agrumi  
*Giant scallop ceviche, sea urchin, citrus jelly*  
Champagne Brut AOC Apanage - Pommery

**Zuppa | Soup**

Consommé d'anatra ai sapori orientali  
*Double boiled Asian spiced duck consommé, duck floss*  
Chateau La Gordonne Bio 2021 - La Gordonne - Cote de Provence-France

**Primo | Ravioli**

Ravioli alla ricotta affumicata, purè di zucca, tartufo invernale  
*Smoked homemade ricotta cheese ravioli, squash puree, shaved black truffle*  
Lighea DOC 2021 - Donnafugata

**Secondo di pesce | Fish main course**

Filetto di rombo rosolato, prosciutto 5J, salsa di soya, tocco d'oro  
*Roast spotted turbot fillet, 5J ham, golden touch, superior soya sauce*  
Sauvignon Colli Orientali del Friuli DOC 2021 - La Viarte

**Sorbetto | Sorbet**

Fragola e basilico, balsamico di Modena invecchiato  
*Strawberry & basil sorbet, 25 year aged Balsamic Modena vinegar*

**Secondo di carne | Meat main course**

Duetto di Chianina, cotto a bassa temperatura e spadellato,  
carciofi rosolati, purè di sedano rapa, fagiolini in coperta  
*Slow cooked & roasted beef tenderloin loin, sautéed artichoke, celeriac puree,  
green bean in blanket*  
Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2017 - Fumanelli

**Dolce | Dessert**

Cre moso al marron glacé, croccante fondente, nuvola al cardamomo,  
crema ghiacciata alla vaniglia Bourbon  
*Chestnuts cream, crispy chocolate, frozen vanilla bourbon cream*  
Sium Collio DOC Picolit - Verduzzo - Viarte

---

410,00 € a persona, bevande incluse, IVA inclusa.  
25% di sconto per i bambini dai 6 ai 12 anni; bambini fino ai 6 anni mangiano gratis.  
410,00 € per person, beverages included, VAT included.  
25% discount for children aged 6 to 12; children up to 6 years eat for free.