



Chef's Tale

Ivan Fagnoli

Assaporate l'eleganza: ogni piatto e ogni sapore raccontano una Favola dello Chef, con viste memorabili che incorniciano l'esperienza.

Il menù dello Chef Ivan Fagnoli, un'intrigante miscela dei migliori ingredienti e spezie italiani e orientali, è un invito a concedervi un'esperienza culinaria ineguagliabile, accompagnata da abbinamenti di vini pregiati per un sublime viaggio di gusto e raffinatezza.



Savour the Elegance: every plate, a Chef's Tale, unfolding in every flavour, with scenic views framing the experience.

Chef Ivan Fagnoli's menu, an alluring blend of the finest Italian ingredients and oriental spices, invites you to indulge in an unparalleled gastronomic experience, harmonized with curated wine pairings for an elevated journey of taste and refinement.

Prenota ora | Book now



Menu degustazione di terra | 4 portate

4-course meat tasting menu

Antipasto | Starter

Animelle, pepe di Sichuan, puntarelle e panna acida
Sweet bread, Sichuan pepper, puntarelle chicory and sour cream

7, 9, 12

Primo | First course

Mafaldine, battuta di agnello e lavanda
Mafaldine pasta, lamb tartar and lavender

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12

Secondo di Carne | Meat main course

Fianchetto di wagyu, fungo orecchione, pak-choi e 'nduja
Wagyu beef flank, oyster mushroom, pak-choi and 'nduja

9, 12

Dolce | Dessert

Gelato all'aglio nero, formaggio fresco, mandarino cinese e riso soffiato
Black garlic ice cream, cream cheese, kumquat and puffed rice

1, 3, 6, 7



€ 120,00 per persona, bevande non incluse | € 180,00 per persona con abbinamento vini
€ 120,00 per person, beverage not included | € 180,00 per person with wine pairing

Menu degustazione di mare | 4 portate

4-course fish tasting menu

Antipasto | Starter

Crudo di ricciola, kefir all'aneto e caviale di aringa
Amberjack sashimi, dill kefir and herring caviar

4, 7, 8

Primo | First course

Eliche, bisque profumata allo zenzero, gambero e lardo
Eliche pasta, ginger-flavored bisque, shrimps and lard

1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 12

Secondo di Pesce | Fish main course

Branzino alla Wellington, funghi, spinaci e salsa al sesamo
Wellington seabass, mushrooms, spinach and sesame sauce

1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 12

Dolce | Dessert

Mousse al limone, namelaka al sedano, limone candito e gelato all'avocado, sedano e limone
Lemon mousse, celery namelaka, lemon candy, avocado, celery and lemon ice cream

3, 6, 7, 9



€ 120,00 per persona, bevande non incluse | € 180,00 per persona con abbinamento vini
€ 120,00 per person, beverage not included | € 180,00 per person with wine pairing

Menu degustazione vegetariano | 4 portate

4-course vegetarian tasting menu

Antipasto | Starter

Funghi, spuma di patate e tartufo
Mushrooms, potato mousse and truffle

7, 9, 12

Primo | First course

Mezze maniche, centrifuga di pomodoro, crema di mozzarella e olio al basilico
Mezze maniche pasta, tomato extract, mozzarella cream and basil oil

1, 3, 6, 7, 8

Secondo vegetariano | Vegetarian main course

Carciofo, dashi vegano, noci di Macadamia acide
Artichoke, vegan dashi, acid Macadamia nuts

8

Dolce | Dessert

Cocco, mango e lime
Coconut, mango and lime



€ 110,00 per persona, bevande non incluse | € 170,00 per persona con abbinamento vini
€ 110,00 per person, beverage not included | € 170,00 per person with wine pairing

Menu degustazione 7 portate per due persone

7-course tasting menu for two

Antipasto | Starter

Salmone marinato, caviale di salmone e salsa thailandese
Marinated salmon, salmon caviar and thai sauce

4

Zuppa | Soup

Consommé d'anatra ai sapori orientali
Oriental flavored duck consommé

1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 14

Primo | First course

Spaghetti al nero di seppia, ricci di mare, bisque allo yuzu kosho e gelato ai ricci di mare
Homemade squid ink spaghetti, sea urchins, yuzu kosho bisque and sea urchin ice cream

1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14

Secondo di Pesce | Fish main course

Moro oceanico australiano Glacier 51, polvere di chorizo, zucchine, spinaci e salsa di mare
Glacier 51 codfish fillet, chorizo powder, zucchini, spinach and seafood sauce

2, 4, 9, 12, 14

Sorbetto al mangostano

Mangostan sorbet

1, 7

Secondo di carne | Meat main course

Roasted lamb loin, fondant potato, asparagus and truffle

7, 9, 12

Dolce | Dessert

Risolatte, cremoso e crumble ai piselli, spugna e gelato al riso
Risolatte, pea cream sauce and crumble, rice sponge and ice cream

1, 3, 6, 7, 8



€ 160,00 per persona, bevande non incluse | € 240,00 per persona con abbinamento vini.
Minimo due persone. Disponibile fino alle 21.30

€ 160,00 per person, beverage not included | € 240,00 per person with wine pairing.
Minimum two people. Available until 9.30 pm

Insalata | Salad

Insalatina primaverile, pomodorini confit, avocado, carote, limone, mandorle e noce moscata  € 22
Spring salad, dried tomatoes, avocado, carrots, lemon, almonds and nutmeg fragrance
8

Antipasti | Starters

 Salmone marinato, caviale di salmone e salsa thailandese € 34
Marinated salmon, salmon caviar and thai sauce
4

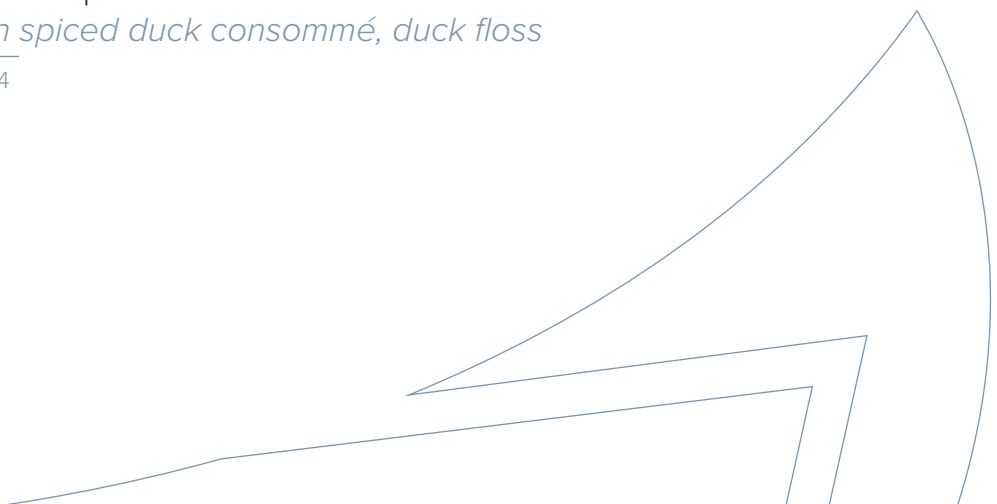
Tartare di fassona, maionese di midolo e karaski, rapa e whiskey € 36
Fassona beef tartar, marrow and karashi mayonnaise, beetroot and whiskey
3, 10, 12

Funghi, spuma di patate e tartufo  € 30
Mushrooms, potato mousse and truffle
7, 9, 12

Crudo di ricciola, kefir all'aneto e caviale di aringa € 33
Amberjack sashimi, dill kefir and herring caviar
4, 7, 8

Zuppa | Soup

Consommé d'anatra ai sapori orientali € 28
Double-boiled Asian spiced duck consommé, duck floss
1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 14



Pasta & Risotto

Le paste sono tutte fatte in casa e trafilate al bronzo dai nostri Chef
Our pasta is all homemade and bronze-drawn

CHEF
GF

Risotto ai carciofi e Cynar 
Artichokes risotto and Cynar

6, 7, 12

€ 35

Tortelli ripieni di fegatini di pollo alla veneziana, zafferano, limone e liquirizia
Tortelli filled with chicken liver in Venetian style, saffron, lemon and licorice

1, 3, 6, 7, 8, 10

€ 36

CHEF
GF

Spaghetti al nero di seppia, ricci di mare, bisque allo yuzu kosho e gelato ai ricci di mare
Homemade squid ink spaghetti, sea urchins, yuzu kosho bisque and sea urchin ice cream

1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14

€ 36

Mafaldine, battuta di agnello e lavanda
Mafaldine pasta, lamb tartar and lavender

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12

€ 35

Secondi piatti | Main course

CHEF
GF

Moro oceanico australiano Glacier 51, polvere di chorizo, zucchine, spinaci e salsa di mare
Glacier 51 codfish fillet, chorizo powder, zucchini, spinach and seafood sauce

2, 4, 6, 9, 12

€ 52

Controfiletto d'agnello, patata fondente, asparago e tartufo
Roasted lamb loin, fondant potato, asparagus and truffle

7, 9, 12

€ 50

Fianchetto di wagyu, fungo orecchione, pak-choi e 'nduja
Wagyu beef flank, oyster mushroom, pak-choi and 'nduja

7, 9, 12

€ 48

Melanzana, Parmigiano Reggiano DOP, pomodoro e basilico 
Eggplant, Parmigiano-Reggiano cheese, tomato and basil

7

€ 35

Dolci | Dessert



Tiramisù by Chef Ivan Fagnoli
Tiramisu by Chef Ivan Fagnoli

1, 3, 6, 7, 8, 10, 12

€ 20

Crema inglese ai popcorn, panna cotta al latte bruciato, caramello al mais e gelato ai popcorn

Popcorn English cream, burnt milk panna cotta, corn caramel, popcorn ice cream

1, 3, 6, 7

€ 20

Mousse al limone, namelaka al sedano, limone candito e gelato all'avocado, sedano e limone

Lemon mousse, celery namelaka, lemon candy and avocado, celery and lemon ice cream

3, 6, 7, 9

€ 20



Gelato all'aglio nero, formaggio fresco, kumquat e riso soffiato
Black garlic ice cream, fresh cheese, kumquat and puffed rice

1, 3, 6, 7, 8

€ 20

Cocco, mango e lime 
Coconut, mango and lime

€ 20

ALLERGENI | ALLERGENS

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 12. Solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

1. Gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7. Milk 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds 12. Sulphites 13. Lupin beans 14. Shellfish

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA. Servizio e coperto a € 5,00 per persona. Gli ospiti con allergie e richieste specifiche sono pregati di rivolgersi al Manager.

All prices are inclusive of VAT. Service and cover charge of € 5,00 per person. Guests with special dietary requirements or allergies, are kindly asked to refer to the Manager.



Chef Ivan Fargnoli

Prenota ora
Book now

