

Emozioni

Menù degustazione | Tasting Menu



Benvenuto dello Chef | Chef's Welcome

Casunziei di Barbabietola · Sarde in Saor · Risi e Bisi · Cannolo di Calamaro
Beetroot Casunziei · Anchovies in Saor · Risi e Bisi · Squid Cannolo

Consommé

Carciofo Violetto dell'Isola di Sant'Erasmo
Sant'Erasmo Island Purple Artichoke Broth

Pane | Bread

Olio Extravergine d'Oliva, Sale Maldon, Burro di Normandia Mantecato
Extra-Virgin Olive Oil, Maldon Sea Salt, Whipped Normandy Butter



Antipasto | Starter

Crudo di Ricciola Hamachi, Succo di Finocchio Speziato
Raw Hamachi Amberjack, Spicy Fennel Jus

Pasta | Dry Pasta

Spaghetti, Cicale di Mare, Limone Salato, Uva di Mare
Spaghetti, Mantis Shrimp, Salted Lemon, Sea Grapes

Pasta ripiena | Stuffed Pasta

Cappelletti all'Anatra, Burro, Timo
Duck Cappelletti, Butter, Thyme

Pesce | Fish

Coda di Rospo, Bagna Càuda, Asparago Verde
Monkfish, Bagna Càuda, Green Asparagus

Carne | Meat

Piccione, Cipolla, Funghi
Pigeon, Onion, Mushroom



Pre-Dessert

Granita al Basilico
Basil Granita

Dessert

Panna Cotta, Caramello di Patata Dolce, Crumble, Aceto Balsamico di Modena Bonini Invecchiato 25 Anni
Panna Cotta, Sweet Potato Caramel, Crumble, 25-Year Aged Bonini Balsamic Vinegar

Petit Fours

Rocher Zephyr · Gelatina al Mango · Choux al Pistacchio · Lemon Pie
Zephyr Rocher · Mango Gelée · Pistachio Choux · Lemon Pie

170€

Menù disponibile esclusivamente per l'intero tavolo | Menu available exclusively for the entire table

Senzaioni

Menù degustazione | Tasting Menu



Benvenuto dello Chef | Chef's Welcome

Casunziei di Barbabietola · Sarde in Saor · Risi e Bisi · Cannolo di Calamaro
Beetroot Casunziei · Anchovies in Saor · Risi e Bisi · Squid Cannolo

Consommé

Carciofo Violetto dell'Isola di Sant'Erasmo
Sant'Erasmo Island Purple Artichoke Broth

Pane | Bread

Olio Extravergine d'Oliva, Sale Maldon, Burro di Normandia Mantecato
Extra-Virgin Olive Oil, Maldon Sea Salt, Whipped Normandy Butter



Antipasto | Starter

Crudo di Ricciola Hamachi, Succo di Finocchio Speziato
Raw Hamachi Amberjack, Spicy Fennel Jus

Pasta | Dry Pasta

Spaghetti, Cicale di Mare, Limone Salato, Uva di Mare
Spaghetti, Mantis Shrimp, Salted Lemon, Sea Grapes

Pesce | Fish

Coda di Rospo, Bagna Càuda, Asparago Verde
Monkfish, Bagna Càuda, Green Asparagus



Dessert

Panna Cotta, Caramello di Patata Dolce, Crumble, Aceto Balsamico di Modena Bonini Invecchiato 25 Anni
Panna Cotta, Sweet Potato Caramel, Crumble, 25-Year Aged Bonini Balsamic Vinegar

120€

Menù disponibile esclusivamente per l'intero tavolo | Menu available exclusively for the entire table

Da
LORENZO

AL GIARDINO SEGRETO

by Paolo Armano