

Emozioni

Menù degustazione | *Tasting Menu*



Consommé

Varietà di Pomodori, Origano, Pane alla Brace
Variety of Tomatoes, Oregano and Grilled Bread

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

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, Bieta a Coste
Monkfish, Bagna Càuda, Swiss Chard

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*



Consommé

Varietà di Pomodori, Origano, Pane alla Brace
Variety of Tomatoes, Oregano and Grilled Bread

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

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, Bieta a Coste
Monkfish, Bagna Càuda, Swiss Chard



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