



-Menù della Passione-

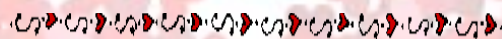
Passione...Tanto in Amore quanto in cucina.
Un percorso degustativo ideato per Voi innamorati
dallo Chef Domenico Pascale.

Amuse-buche Amuse-buche



Carpaccio di gambero rosso in agrodolce, fumetto al pepe rosa e bitter Campari

Red prawn carpaccio with sweet & sour sauce, pink pepper fish stock
and bitter Campari



Passione verace:

Ravioli al ripieno di vongole veraci, passion fruit e polvere di rapa rossa

Home-made ravioli with clams filling,
passion fruit and beetroots powder



Capesante in tempura al nero di seppia, tisana al lemon grass e zucchine in perla

Cuttle-fish black ink scallops "tempura style"
with lemon grass infusion and courgettes pearls



Il dolce estro dello Chef

Pastry Chef's sweet inspiration: a lovely secret

€ 50,00

Il menù non è soggetto a modifiche
Menu is not alterable

Vini e bevande escluse
beverages not included



-Menù dell' Amore-

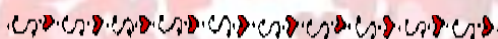
Amore...Tanto nella quotidianità quanto a tavola
Un percorso degustativo ideato per Voi innamorati
dallo Chef Domenico Pascale.

Amuse-buche Amuse-buche



**Carne salada al cardamomo e coriandolo,
marmellata di peperoncino dolce, scapece di melanzana**

Cardamom & coriander marinated dry salted beef
with sweet chili pepper jam and aubergines scapece



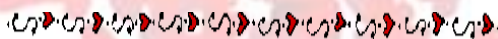
**Risotto Carnaroli, lampone disidratato
e cioccolato fondente Valrhona al 72%**

Risotto with dried raspberry and Valrhona dark chocolate 72%



**Filetto mignon di maialino bardato,
demi-glace al tartufo nero, liquirizia e burratina pugliese**

Bacon rolled suckling pig fillet with black truffle demi-glace,
licorice and burrata spun-curd cheese



Il dolce estro dello Chef.

Pastry Chef's sweet inspiration: a lovely secret

€ 50,00

**Il menù non è soggetto a modifiche
Menu is not alterable**

**Vini e bevande escluse
Cover charge and beverages not included**