

L'ORTO

A^CQ^UA

90

Fagiolini e calamari

Ricciola, cetriolo e cocco

Spaghettoni, estratto di peperone alla brace, aglio nero,
colatura di alici e limone al Cortese

Risotto, avocado siciliano e crudo di gamberi

Storione, variazione di broccolo e beurre blanc

Latte, yuzu e rosmarino

T^ER^RA

80

Carota, nocciola, pompelmo rosa e olive

Tartelletta di cipolla, formaggio di capra e nespole

Sedano rapa, Fiandino Riserva, pepe e lampone

Bottoni e vegetali

Verza bbq, composta di pesca e fondo di galletto

Tarte tatin mela e camomilla

C^HE^F,S

T^AS^TI^NG M^EN^U

100

L'incontro tra la creatività dello chef, i suoi piatti in
menu e l'esclusività di un'esperienza personalizzata

L'ORTO

A^CQ^UA

90

Green beans and cuttlefish

Amberjack, cucumber, coconut

Spaghettoni, bbq pepper extract, black garlic, anchovy
dripping and Cortese lemon

Risotto, sicilian avocado, prawn crudo

Sturgeon, broccoli, beurre blanc

Milk, yuzu and rosemary

T^ER^RA

80

Carrot, hazelnut, pink grapefruit and olives

Caramelized onion tart, goat cheese and medlar

Celeriac, Fiandino Riserva, pepper, raspberry

Bottoni and vegetables

Barbecued cabbage, peach compote, double chicken jus

Apple tart tatin and chamomile

C^HE^F,S

T^AS^TI^NG M^EN^U

100

The meeting point between the chef's creative flair and
the exclusivity of a personalised gastronomic experience.