

MENU DEGUSTAZIONE

by Antonio Guida

sito
BY ANTONIO GUIDA

Cappasanta avvolta nella bieta con cavolo rapa in crosta di sale, salsa al cedro e aneto	Scallop wrapped in swiss chard with kohlrabi baked in salt crust, cedar sauce and dill
Astice blu arrosto con bagna cauda, seppia e bisque alla vaniglia	Roasted blue lobster with “bagna cauda”, cuttlefish and vanilla scented bisque
Risotto Fornasetti (Dedicato a Barnaba Fornasetti) al nero di seppia con salsa di crostacei e curcuma	Fornasetti Risotto (Dedicated to Barnaba Fornasetti) with cuttlefish ink, crustacean sauce and turmeric
Gnocchi alla parigina con cavolo cappuccio e mandorla	Gnocchi “à la Parisienne” with red cabbage and almond
Rombo al latte con funghi, mela verde e Pak Choi	Milk poached turbot with mushrooms, green apple and Pak Choi
Anguilla laccata al vino rosso con salsa al rosmarino e crescione	Red wine glazed eel with rosemary sauce and watercress
Millefoglie con verbena, ciliegia e gelato al pepe di Timut	Mille-feuille with verbena, cherry and Timut pepper ice cream

Menu degustazione 250
Abbinamento vini 220

Tasting menu 250
Wine pairing 220