

Gourmet Menu

\$188

Tartare di Ventresca con Gel alla Cipolla di Tropea e Maionese al Rafano
Tuna Belly tartare with Tropea onion gel and Horseradish dressing

OTTO

Fegato Grasso d'Anatra con Purea di Mela e Riduzione al Balsamico e Miele d'Acacia
Seared foie gras with apple puree, acacia honey and balsamic vinegar

OTTO

Agnolotti al Brasato di Vitello con Emulsione alla Salvia e Marsala
Homemade braised Dutch veal agnolotti, Marsala and sage emulsion

OTTO

Filetto di Merluzzo Scottato con Timballo di Spinaci e Salsa alla Pancetta Affumicata
Cod fillet with spinach timbale and smoked pancetta and tomato sauce

OTTO

Tagliata di Manzo Giapponese con Patate Fondenti e Sale al Rosmarino
Wagyu beef tagliata with fondant potatoes and rosemary salt

OTTO

Terrina di Cioccolato Amaro e Nocciola con Salsa alla Vaniglia
Dark chocolate and hazelnut terrine with vanilla sauce

Servizio del Tè e Caffè

Coffee and tea



Prices are subjected to 10% service charge & prevailing taxes.