

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 Crema di Carote Fondo d'Anatra e Aceto Balsamico
Seared foie gras with carrot cream, duck jus and aged balsamic vinegar

OTTO

Spaghettoni al Granchio con Vellutata di Fave ed Emulsione allo Zafferano
Spaghettoni with crabmeat broad beans veloute and saffron emulsion

OTTO

Filettini di Orata con Emulsione alla Livornese e Bastoncini di Polenta alla Piastra
Royal sea bream fillet with Livornese sauce emulsion and polenta sticks

OTTO

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

OTTO

Semifreddo al Mango e Pepe Rosa con Coulis di Fragola e Croccante alla Menta
Mango and pink peppercorn parfait with strawberry coulis and mint soil

Servizio del Tè e Caffè
Coffee and tea



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