

Cena dell'Epifania - 6 gennaio 2024

Epiphany dinner- January 6th 2024

ENTRÉE

Baccalà mantecato in crosta di carbone con fruit gel al limone

Codfish mantecato in charcoal crust with lemon fruit gel

ANTIPASTO / APPETIZER

Insalatina di polpo e agrumi, pesto al prezzemolo

Octopus and citrus salad, parsley pesto

PRIMO / STARTER

Maltagliati al nero di seppia, piselli e calamaretti spillo

Maltagliati pasta with squid ink, peas and spiked squid

SECONDO / MAIN COURSE

Ricciola scottata su crema di finocchio al latte e il suo fondo

Seared amberjack on milk fennel cream and its bottom

DESSERT

Ananas caramellata, cioccolato bianco con gelato alla vaniglia

Caramelized pineapple, white chocolate with vanilla ice cream

€ 60 a persona - acqua, caffè e vino a scelta del maître inclusi

€ 60 per person - water, coffee and wine choose by our maître included