

### **Philosophy**

Conoscenza e rispetto sono gli ingredienti fondamentali per stimolare la creatività.  
Il clima tropicale e i prodotti stagionali di Bali sono la musa ispiratrice della mia  
interpretazione di cucina contemporanea Italiana.

*Knowledge and respect are the fundamental elements to stimulate creativity.  
The tropical climate and seasonal products available in Bali are the muse which inspires my  
interpretation of contemporary Italian cuisine*

- Luca Fantin -

## **Bulgari**

### **Gamberi Rossi con zuppa fredda di pomodoro**

*Marinated red prawn with cold tomato jus*

### **Capasanta leggermente scottata con cavolfiori e tartufo nero\***

*Lightly seared scallop with cauliflower and black truffle*

### **Ravioli al nero di seppia con caviale**

*Squid ink ravioli with caviar*

### **Spaghetti freddi con anguilla affumicata\***

*Cold spaghetti with smoked eel*

### **Pesce alle erbe con insalata di verdure cotte e crude**

*Seasonal fish with herbs, raw and cooked vegetables salad*

### **Vitello alla milanese con spinaci e salsa zafferano\***

*Veal Milanese with spinach and saffron sauce*

### **Sorbetto al frutto della passione\***

*Passion fruit sorbet*

### **Consistenze di cocco\***

*Coconut textures*

## **Corto**

### **\*5 Courses menu**

1,640 per person excluding wine pairing

3,140 per person including wine pairing

## **Lungo**

### **8 Courses menu**

2,750 per person excluding wine pairing

4,850 per person including wine pairing

To enhance your dining experience, this menu is designed to be enjoyed by the whole table

All prices are in thousand Rupiah and subject to prevailing government tax and 10% service charge

## Antipasto

**Burrata con carpaccio di verdure e salsa al pomodoro grigliato** 360

*Burrata cheese with vegetables carpaccio and grilled tomato sauce*

**Tartare di tonno con polvere di capperi, olive nere e prezzemolo** 390

*Tuna tartare with caper powder, black olive puree and parsley pesto*

**Insalata di aragosta cotta sott' olio con finocchio e agrumi** 590

*Salad of lobster cooked in olive oil with fennel and citrus*

## Pasta

**Spaghetti al nero di seppia con calamari e rucola** 430

*Squid ink spaghetti with calamari and rocket*

**Gnocchi di patate con fiori di zucchine e ricotta** 400

*Potato gnocchi with zucchini flowers and ricotta cheese*

**Risotto carnaroli con granchio, cavolfiore e limone** 460

*Risotto carnaroli with crab, cauliflower and lemon skin*

*(Kindly allow 20 minutes)*

## **Carne e pesce**

*(Kindly allow 25 minutes)*

**Pesce al vapore con salsa pescatora e asparagi Verdi** 680

*Steamed seasonal fish with pescatora sauce and green asparagus*

**Manzo cotto al carbone con caponata di melanzane** 1,100

*Grilled Wagyu beef with eggplant caponata*

**Variazione di sedano rapa con tartufo nero** 500

*Celeriac variation with black truffle*

## **Dolce**

**Frutto della passione con sorbetto al mango e cremoso allo yogurt** 250

*Passion fruit with mango sorbet and yogurt cream*

**Gelato alla nocciola con caramello salato** 250

*Hazelnut ice cream with salted caramel sauce*

**Dolce al caffè'** 250

*Variation of different Balinese coffee'*