

Esperienza Bulgari

Stuzzichino

Amuse-bouche

Wine pairing: Santa Margherita Prosecco DOCG



Insalata di asparagi, cavolo riccio, limone e caprino

Asparagus three ways, crispy kale, lemon, goat cheese

Wine pairing: Fantini Farnese Pinot Grigio IGT



Crudo di tonno

Caviale da Vinci, peperone rosso e sfoglia croccante di patate

Seared yellow fin tuna, Da Vinci Calvisius caviar, red capsicum, potato wafer

Wine pairing: Planeta La Segreta Bianco IGT



Crema di ceci

Polpo alla griglia, aglio e rosmarino

Chickpea soup, grilled octopus, garlic, rosemary

Wine pairing: Batasiolo Gavi di Gavi Granele DOCG



Paccheri

Ragù d'agnello, Pecorino Romano e ginepro

Paccheri pasta, lamb ragu, Pecorino cheese, ground juniper berries

Wine pairing: Feudi di San Marzano I Tratturi Negroamaro IGT



Filetto di manzo Wagyu

Alla brace, carciofi e crocchetta di patate al tartufo

Char-grilled Wagyu beef tenderloin, globe artichokes, truffle potato croquette

Wine pairing: Montessu Isola dei Nuraghi IGT



Pre dessert



Soufflé all' Amaretto e sorbetto di ciliege

Salsa tiepida alla vaniglia e amaretto

Amaretto soufflé, sour cherry sorbet

Warm vanilla amaretto cream

1,450 per person excluding wine pairing

2,250 per person including wine pairing

Piccola Degustazione

Stuzzichino

Amuse-bouche

Wine pairing: Santa Margherita Prosecco DOCG



Barbabietola e burrata Pugliese

Salt baked and grilled beetroot, burrata cheese, watercress

Wine pairing: Planeta La Segreta Bianco IGT



Fagottini di mare, patate, zafferano e zucchine

Seafood fagottini pasta, potato, zucchini, saffron sauce

Wine pairing: Marchesi Antinori Tormaresca Chardonnay IGT



Filetto di manzo Wagyu

Alla brace, carciofi e crocchetta di patate al tartufo

Char-grilled Wagyu beef tenderloin, globe artichokes, truffle potato croquette

Wine pairing: Montessu Isola dei Nuraghi IGT



Pre dessert



Tiramisù

Traditional tiramisu

Crispy chocolate shards, hazelnut crumble

975 per person excluding wine pairing

1,375 per person including wine pairing

Antipasti

Barbabietola e burrata Pugliese <i>Salt baked and grilled beetroot, burrata cheese, watercress</i>	195
Insalata di asparagi, cavolo riccio, limone e caprino <i>Asparagus three ways, crispy kale, lemon, goat cheese</i>	190
Crudo di tonno Caviale da Vinci, peperone rosso e sfoglia croccante di patate <i>Seared yellow fin tuna, Da Vinci Calvisius caviar, red capsicum, potato wafer</i>	250
Pancetta di maiale arrosto Uovo barzotto, cipollotto e sedano rapa <i>Roasted pork belly, soft boiled egg, spring onion, celeriac</i>	230

Special Selection of Jamon Iberico

Jamon Iberico Extra Puro Bellota	50 g	100 g
	360	600

Zuppe

Panzanella liquida e polpa di granchio reale <i>Chilled tomato soup, blue swimmer crab, cucumber, basil</i>	190
Crema di ceci Polpo alla griglia, aglio e rosmarino <i>Chickpea soup, grilled octopus, garlic, rosemary</i>	185

Primi Piatti

	Small	Regular
Risotto “Acquerello” Allo zafferano e guancia di vitello brasata <i>Saffron “Acquerello” risotto, braised veal cheek</i>	250	340
Conchiglioni Broccoli, pinoli tostati e Parmigiano Reggiano <i>Conchiglioni pasta, toasted pine nut, Parmigiano Reggiano cheese</i>	185	245
Fagottini di mare, patate, zucchini e zafferano <i>Seafood fagottini pasta, potato, zucchini, saffron sauce</i>	230	300
Pici di farina integrale Salsa ”aglione”, tonno rosso e le briciole <i>Pici whole-wheat pasta, tomato, garlic, fresh tuna</i>	195	260
Paccheri Ragù d’agnello, Pecorino Romano e ginepro <i>Paccheri pasta, lamb ragu, Pecorino cheese, ground juniper berries</i>	185	250

Secondi Piatti

Filetto di cernia alla puttanesca, guazzetto di vongole e pomodoro fresco <i>Grouper fillet, Taggiasche olives, capers, clams, tomato</i>		385
Baccalà Spuma di patate, piselli e cipolle rosse <i>Pacific cod fish, potato espuma, green peas, red onion</i>		390
Filetto di manzo Wagyu Alla brace, carciofi e crocchetta di patate al tartufo <i>Char-grilled Wagyu beef tenderloin, globe artichokes, truffle potato croquette</i>		675
Sella d’agnello Polenta bianca, zucca gialla e arachidi <i>Roasted lamb rack, soft white polenta, butternut squash, peanut</i>		455

I Contorni

Funghi di stagione trifolati <i>Sautéed seasonal mushrooms</i>		95
Asparagi saltati al burro con Parmigiano Reggiano e San Daniele <i>Asparagus sautéed in butter, “Parmigiano Reggiano” cheese, “San Daniele” ham</i>		95
Patate schiacciate all’aglio e prezzemolo <i>Mashed potatoes, garlic, parsley</i>		85