

Bulgari

Carpaccio

Scallop carpaccio

Crostaceo

Shellfish

*2013 Bisol Cartizze, Prosecco di Valdobbiadene / N/V Antinori, Montenisa, Franciacorta**

Spaghetti freddi al caviale

Cold spaghetti with caviar

*N/V Antinori, Montenisa, Franciacorta / N/V Ruinart, Blanc de Blancs**

Ravioli

Burrata cheese ravioli

*2013 Santa Cristina, Campogrande Orvieto/ 2014 Livio Felluga, Pinot Grigio**

Pesce con salse concentrate

Fish with concentrated sauces

*2012 Trimbach, Riesling / 2014 Gaja, Rossj-Bass**

Wagyu melanzana

Wagyu beef eggplant

*2013 Gaja, Ca'Marcanda, Promis / 2010 Alfredo Prunotto, Barolo**

Momento dolce

Sweet moment

2014 Castello del Poggio, Moscato d'Asti

Passione

Passion fruit

2,750 per person excluding wine pairing

3,950 per person including signature wine pairing

4,850 per person including Sommelier's premium pairing*

Contemporary

Tartare con crema di avocado ed affumicato di verdure

Tartare, avocado cream, smoked vegetable

*2013 Bisol Cartizze, Prosecco di Valdobbiadene / NV Ruinart, Blanc de Blancs**

Risotto Carnaroli mantecato ai finocchi con salsa cacciucco

Risotto Carnaroli, fennel mantecato with cacciucco sauce

*2016 Matua, Sauvignon Blanc / 2014 Livio Felluga, Pinot Grigio**

Pesce del giorno con erbe amare

Seasonal fish, bitter herbs

*2013 Santa Cristina, Campogrande Orvieto / 2012 Trimbach, Riesling**

Agnello con consistenze di zucca

Lamb with pumpkin textures

*2013 Gaja, Ca' Marcanda, Promis / 2012 Antinori, Tignanello**

Meringa con mango e yogurt

Meringue with mango and yogurt

2014 Castello del Poggio, Moscato d'Asti

1,640 per person excluding wine pairing

2,630 per person including signature wine pairing

3,430 per person including Sommelier's premium pairing*

Traditional

Polpo con crema di peperoni e patate

Octopus, capsicum cream and potato

*2012 Trimbach, Riesling / N/V Ruinart, Blanc de Blancs**

Gnocchi al nero con seppia

Squid ink gnocchi, with cuttlefish

*2012 Poggio al Tesoro, Cassiopea Toscana / 2014 Gaja, Rossj-Bass**

Maiolino cotto sott'olio con variazioni di verdure

Pork cooked in oil, vegetable variation

*2010 Pio Cesare, Barbera d'Alba / 2012 Antinori, Tignanello**

Consistenze di cocco

Coconut textures

2014 Castello del Poggio, Moscato d'Asti

1,100 per person excluding wine pairing

1,790 per person including signature wine pairing

2,790 per person including Sommelier's premium pairing*