

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 include wine pairing

Lungo

8 Courses menu

2,750 per person exclude wine pairing

4,850 per person include 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 320

Burrata cheese with vegetables carpaccio and grilled tomato sauce

Tartare di tonno con polvere di capperi, olive nere e prezzemolo 350

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

Insalata di aragosta cotta sott' olio con finocchio e agrumi 550

Salad of lobster cooked in olive oil with fennel and citrus

Pasta

Spaghetti al nero di seppia con calamari e rucola 390

Squid ink spaghetti with calamari and rocket

Gnocchi di patate con fiori di zucchine e ricotta 370

Potato gnocchi with zucchini flowers and ricotta cheese

Risotto carnaroli con granchio, cavolfiore e limone 420

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 580

Steamed seasonal fish with pescatora sauce and green asparagus

Manzo cotto al carbone con caponata di melanzane 980

Grilled Wagyu beef with eggplant caponata

Variazione di sedano rapa con tartufo nero 420

Celeriac variation with black truffle

Dolce

Frutto della passione con sorbetto al mango e cremoso allo yogurt 210

Passion fruit with mango sorbet and yogurt cream

Gelato alla nocciola con caramello salato 210

Hazelnut ice cream with salted caramel sauce

Dolce al caffè' 210

Variation of different Balinese coffee'