

IL R I S T O R A N T E

LUCA FANTIN

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 cucina contemporanea Italiana.

Knowledge and respect are the fundamental elements to stimulate creativity.

*The tropical climate and the seasonal products available in Bali
are the muse which inspires my interpretation of contemporary Italian cuisine*

Luca Fantin

IL RISTORANTE

LUCA FANTIN

Menù Degustazione

Capasanta scottata, radice di prezzemolo e porro

Seared scallop, parsley root and leek

Nino Franco, Valdobbiadene Prosecco Superiore, Brut, NV, Veneto, Italy

Insalata di granchio, asparagi e pomodoro verde

Crab salad, asparagus and green tomato

Garofoli, Verdicchio dei Jesi Classico, 2020, Marche, Italy

Risotto ai ricci di mare

Sea urchin risotto

Mastroberardino, Radici, Fiano di Avellino, 2021, Sicilia, Italy

Spaghetti alla bottarga e burro affumicato

Spaghetti with cured fish roe and smoked butter

Ridge Estate, Chardonnay, 2020, Sonoma Valley, U.S.A.

Pesce in guazzetto, patate e caviale

Seasonal fish guazzetto, potato and caviar

Kim Crawford, Sauvignon Blanc, 2021, Marlborough, New Zealand

Manzo affumicato, peperone ripieno di animelle, pecorino e menta

Beef, red capsicum filled with sweetbread, pecorino romano and mint

Fantini, Edizione, Cinque Autoctoni, NV, Abruzzo, Italy

Selection of dessert

Caffè o tè

Coffee or Tea

3,200 per person excluding wine pairing

5,500 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

IL RISTORANTE

LUCA FANTIN

Menù Degustazione

Carpaccio di capasanta, cavolfiore e caviale

Scallop carpaccio, cauliflower and caviar

Nino Franco, Valdobbiadene Prosecco Superiore, Brut, NV, Veneto, Italy

Crudo di ricciola, cetriolo ed acqua di pomodoro

Amberjack, pickle cucumber and tomato water

Mastroberardino, Radici, Fiano di Avellino, 2021, Sicilia, Italy

Spaghetti al limone nero, fiori di zucchine e gamberi rosa

Spaghetti with black lemon, zucchini flower and sweet pink prawn

Kim Crawford, Sauvignon Blanc, 2021, Marlborough, New Zealand

Agnello, asparagi verdi e formaggio di capra

Lamb, asparagus and goat cheese

Fantini, Edizione, Cinque Autoctoni, NV, Abruzzo, Italy

Selection of dessert

Caffè o Tè

Coffee or Tea

2,800 per person excluding wine pairing

4,500 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

IL R I S T O R A N T E

LUCA FANTIN

Cocco

Coconut texture

Crema catalana e lamponi

Crème brulee with raspberry

Cioccolato, gelato al caffè' e whiskey, foglie di tabacco

Chocolate, coffee-whiskey ice-cream, tobacco leaves

Piccola pasticceria

Selection of piccola pasticceria