



Un brindisi al cuore

MENU

ANTIPASTO / STARTER

Lardo di seppia home made aromatizzata al finocchietto, agrumi di Sicilia e alghe marine
Homemade cuttlefish lard flavored with fennel, Sicilian citrus fruits, and seaweed

1-2-4-6-10-12-14

PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

Bauletto d'astice con riduzione di frutti di mare
Lobster parcel with seafood reduction

1-2-3-4-6-7-9-14

SECONDO PIATTO / MAIN COURSE

Batonette di pesce spada mediterraneo al sesamo con finocchi e paprika affumicata
Sesame-crusted Mediterranean swordfish batonettes with fennel and smoked paprika

2-4-6-8-9-10-11-12-14

DOLCE / DESSERT

Mouse di formaggio glassato ai frutti rossi
Cheese mousse glazed with red fruits

1-3-7-8-12

**Prezzo: 95 euro a persona con l'abbinamento vini incluso
per un'esperienza ancora più speciale**

*Price: 95 euros per person with wine pairing included
for an even more special experience*



Un brindisi al cuore

ALLERGENI/ ALLERGENS

1-Cereali contenenti glutine 2-Crostacei e derivati
3-Uova e derivati 4-Pesce e derivati 5-Contiene Arachidi
6-Contiene Soia 7-Latte e lattosio 8-Frutta a guscio 9-Contiene Sedano
10-Contiene Senape 11-Contiene Sesamo 12-Anidride solforosa e solfiti
13-Contiene Lupini 14-Contiene Molluschi

*1 - Cereals containing gluten 2 - Crustaceans and derivatives
3 - Eggs and derivatives 4 - Fish and derivatives 5 - Contains peanuts
6 - Contains soy 7 - Milk and lactose 8 - Nuts 9 - Contains celery
10 - Contains mustard 11 - Contains sesame 12 - Sulphur dioxide and sulphites
13 - Contains lupin 14 - Contains molluscs*