

A decorative border surrounds the menu, featuring vibrant illustrations of lemons, lemon slices, and white blossoms on green leaves. The background of the border is a blue and white patterned fabric.

MENÙ

APERITIVO

Trento DOC Blanc de Blancs, Ferrari

ANTIPASTI

Arancini truffés à la mozzarella – Tartare de bœuf aux huîtres –
Cromesquis de ris de veau

PRIMI PIATTI

Carpaccio de langoustine et son consommé glacé, émulsion citron-verveine

SORBETTO DIGESTIVO

Sorbet à la mandarine de Sicile et limoncello

SECONDI PIATTI

Veau en croûte de parmesan, cuit à basse température,
risotto crémeux à la châtaigne et sauce verte

FORMAGGI

Camembert di bufala truffé – Pecorino Romano DOP et mostarda –
Gorgonzola et chutney de mandarine au balsamique

VARIAZIONE DI DESSERT

Macaron, duo de marmelades de coing et de citron yuzu –
Tartelette au chocolat noir et cerises Amarena – Baba alla grappa

CAFFÈ O TÈ

Et ses douceurs sucrées

DIGESTIVO

Crema al caffè

89€