

Menu

San Valentino


PASSPARTOUT

€ 90

Rooftop Table

ANTIPASTI

OSTRICHE
kiwi e melograno

CAVIALE SEVRUGA
su tartare di Spigola

Champagne Brut ~ Ernest Rapeneau



PRIMO

RISOTTO CON SCAMPI DELL'ADRIATICO
pomodoro e spuma di pecorino

SECONDO DAL JOSPER

Il Josper è uno strumento di origine spagnola che abbina le caratteristiche del forno con quelle della griglia, conferendo ai piatti un gusto deciso dai sentori affumicati

RICCIOLA AL JOSPER
con curry verde e nettare di cocco



QUALOCOSA DI DOLCE

APPLE EVA JOSPER

Passito Bianco terre degli Osci Igt

Menu

San Valentino


PASSPARTOUT

€ 70

Ground Floor Table

ANTIPASTI

OSTRICHE
kiwi e melograno

CARPACCIO DI CAPESANTE
con sale di sedano e uova di salmone



PRIMO

RISOTTO CON SCAMPI DELL'ADRIATICO
pomodoro e spuma di pecorino

SECONDO DAL JOSPER

Il Josper è uno strumento di origine spagnola che abbina le caratteristiche del forno con quelle della griglia, conferendo ai piatti un gusto deciso dai sentori affumicati

RICCIOLA AL JOSPER
con curry verde e nettare di cocco



QUALOCOSA DI DOLCE

APPLE EVA JOSPER