

LA CARTA

ANTIPASTI

CARPACCIO DI PORCINI	Wild porcini, fior di bufala, pine nuts
BELLINI FOIE GRAS	Grade A foie gras, peach, croccante, pistacchio
RICCIO DI MARE	Fresh uni, toasted brioche, finger lime caviar
PROSCIUTTO E BURRATA	Prosciutto di Norcia, Burrata di Puglia
CRUDO DI KINMEDAI	Golden eye snapper, yuzu, mint, sea grapes
CRUDO DI TONNO	Bluefin tuna, wasabi balsamic glaze, hazelnut crust
CRUDO DI CAPESANTE	Hokkaido scallops, pink peppercorn, fior di sale
CAPRESE TRADIZIONALE	Heirloom tomatoes, Burrata di Puglia

PRIMI

RISOTTO ALLA MELA	Green apple, Strachitunt, Cinco Jotas
PACCHERO ALLA NORMA	Datterino tomatoes, ricotta salata, eggplant
PAPPARDELLE AL BISONTE	Bison ragout, marinated cranberries, vino rosso
RAVIOLO AFFUMICATO	Butternut squash, smoked sage, fresh truffle
CHITARRA ALL' ASTICE	Lobster tail, spaghetti alla chitarra, bisque, caviar

SECONDI

BRANZINO CASTELVETRANO	Mediterranean seabass, Sicilian olives, lemon, walnuts
MERLUZZO PATAGONIA	Chilean seabass, asparagus, lemon, almond veloutee
ANATRA ALL'ARANCIA	Duck breast, burnt orange segments, sunchoke puree
AGNELLO AL PISTACCHIO	New Zealand lamb, saffron, tortino di patate
BISTECCA ALLA FIORENTINA	T-Bone Steak, Angus Prime, Alberta, 26oz
WAGYU STRIPLOIN	Striploin, Tajima, Australia 10oz
A5 WAGYU TENDERLOIN	Tenderloin, Kagoshima, Japan (min. 4oz)

CHARCUTERIE

SALUMI E FORMAGGI	Artisanal selection
CINCO JOTAS	Jamon Iberico de Bellota (50gr)
AFFETTATI PREGIATI	Tower of premium selection

PIZZE

MARGHERITA	San Marzano, mozzarella di bufala, fresh basil
TARTUFO NERO	Crema, Fontina, fresh truffle
CARBONARA	Crema, guanciale, eggs, Pecorino Romano
DELIZIA DI MARE	San Marzano, Carabinero prawns, Burrata, caviar

CHEF'S SET MENU

Six course

SOMMELIER'S PAIRING

DELIZIE

Carabinero Prawn
Fresh Oyster
Hokkaido Scallop
Seared Foie Gras
Shaved Truffle

CAVIAR

Persian Beluga
Northern Divine
Siberian Osietra

CONTORNI

Tortino di patate
Verdure miste
Insalata dell'orto
Caprese

DOLCI

Tiramisu
Cannolo
Cremoso al limoncello
Sorbetto