LES APÉRITIFS

Carpaccio de gamba Roja de garrucha, manzana osmotizada y brotes
Garrucha Red shrimp carpaccio with osmotised apple and sprouts

PREMIER PLAT

Bogavante Nouvelle cuisine façon
Nouvelle cuisin façon Lobster

LES PÂTES

Tortelloni de calabaza y trufa Blanca
Pumpkin and white truffle Tortelloni

POISSON

Salmón salvaje con rissoto de rave y emulsión de caviar
Wild salmon with celery rissoto and caviar foam

VIANDE

Wagyu al carbón, patatas risolée , tomates cherry asados
Charcoaled Wagyu, risolée potatoes and grilled cherry tomatoes

DESSERT

Gianduja, naranja y Almendra
Gianduja, orange and Almond

Veuve Clicquot Vintage Brut 2008

DOLCE & GABBANA
DONNAFUGATA®

ISOLANO Etna Bianco Doc. 2020
CUORDILAVA Etna Rosso Doc. 2018