## 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