



Pasqua

"The Overture"

Amuse Bouche di Benvenuto

Cuore di Carciofo Fondente ripieno di Zabaione salato,
Crema di Pecorino, Guanciale e Fave croccanti

Raviolo ripieno di Asparagi, Tuorlo d'Uovo Marinato, Ristretto agli
Agrumi e tartare di Gambero

Carrè di Agnello, Morbido di Piselli e
Menta, Cipollotto caramellato e Millefoglie di Patate

Struffolo, Croccante alla Mandorla, Gelato allo
Yogurt Greco e Lemongrass, Mela verde

75€



Pasqua

Menù Vegetariano

"The Overture"

Amuse Bouche di Benvenuto

Cuore di Carciofo Fondente ripieno di Zabaione salato,
Crema di Pecorino e Fave croccanti

Raviolo ripieno di Asparagi, Tuorlo d'Uovo Marinato,
Ristretto agli Agrumi e Porro

Cavolfiore Grigliato, Morbido di Piselli e Menta,
Cipollotto caramellato e Millefoglie di Patate

Struffolo, Croccante alla Mandorla, Gelato allo Yogurt Greco
e Lemongrass, Mela verde

75€



Pasqua

"The Overture"

Welcome Amuse Bouche

Fondant artichoke heart stuffed with savory zabaglione,
pecorino cream, bacon, and crispy fava beans

Ravioli stuffed with asparagus, marinated egg yolk,
citrus fruit and shrimp tartare

Rack of lamb, pea and mint mousse, caramelised spring onion
and potato mille-feuille

Struffolo, almond crunch, greek yogurt and
lemongrass ice cream with green apple

75€



Pasqua

Menù Vegetariano

"The Overture"

Welcome Amuse Bouche

Fondant artichoke heart stuffed with savory zabaglione,
pecorino cream, bacon, and crispy fava beans

Ravioli stuffed with asparagus, marinated egg yolk,
citrus and leek reduction

Grilled cauliflower, pea and mint mousse, caramelised
spring onion and potato mille-feuille

Struffolo, almond crunch, greek yogurt and
lemongrass ice cream with green apple

75€