

# Gourmet Menu

138

Tartare di Tonno Pinna Blu con Rafano , Gel al Limone  
Blue fin tuna tartare with pickled horseradish and lemon gel

**OTTO**

Fegato Grasso con Pura di Zucca ed Aceto Balsamico Giuseppe Giusti  
Seared foie gras pumpkin mash, Giuseppe Giusti aged balsamico

**OTTO**

Ravioli al Brasato di Vitello ed Emulsione alla Salvia e Tartufo  
Homemade Dutch veal ravioli with sage and truffle emulsion

**OTTO**

Filetto di Branzino Scottato con Emulsione all'Ostrica e Asparagi Verdi  
Seared European sea bass fillet with oyster emulsion and asparagus

**OTTO**

Maialino da Latte Croccante Laccato al Miele d'Acacia e Balsamico Stravecchio  
Crispy "suckling pig" laquered with acacia honey and balsamic vinegar

**OTTO**

Tortino Tiepido al Cioccolato con Gelato alla Vaniglia  
Warm chocolate cake with Haitian vanilla ice cream

Servizio del Te e Caffè

Coffee and tea



*Prices are subjected to 10% service charge & prevailing taxes.*