

CHEF'S TASTING MENU

688 per person

Add wine pairing 268 per person

—

Carpaccio di capasanta

*Hokkaido scallop carpaccio, carrot and ginger purée, oscietra caviar
and puffed fregola*

Col Vettoraz – Prosecco Extra Dry NV

Tartare di manzo piemontese

*Piemontese beef tenderloin tartare, tonnata sauce, cured egg yolk,
sun-dried tomatoes and polenta chips*

Il Borro – Polissena, Toscana Sangiovese 2017

Risotto zafferano, asparagi e fiori

Acquerello risotto rice, saffron, jumbo asparagus and edible flowers

Il Borro – Lamelle, Toscana Chardonnay 2019

Sella di agnello con carciofi, melanzane affumicate e salsa verde

*Slow cooked New Zeland lamb loin with smoked eggplant purée,
roasted artichokes and mint salsa verde*

Il Borro – Il Borro, Toscana 2016

Cioccolato

*72% dark chocolate panna cotta, pistachio sponge,
almond praliné cream and yoghurt sorbet*

Caffé Rinforzato