

BASILICO

Gala Dinner

Antipasto

Tonno Scottato con Insalatina di Germogli, Salsa Agro-dolce all'Arancia e Pinoli Tostati

Sliced Seared Tuna, Micro Cress, Orange Sauce and Toasted Pine Nuts

Villa Matilde Falaghina Campania

Primo Piatto

Zita Gratinata con Ricotta Salata Tartufata, Melanzane, Uvetta e Olive, Sugo di Vitello

Gratinated Zita with Salted Truffle Ricotta Cheese, Raisins, Olives, Eggplant and Veal Jus

Conterno Fantino Bricco Bastia Dolcetto d'Alba Piemonte

Secondo Piatto

Manzo Laccato, Caponatina di Verdure Croccanti in Cartoccio con Farro, Erbe Aromatiche e Fiori di Campo

Braised Wagyu Short Ribs, Spring Vegetables baked in Carta-Fata, Spelt Grain in Herb Broth

Rosa del Golfo Primitivo

Formaggio

Il Tavolo del Casaro

Selection of 50 Aged Italian Cheeses from our dedicated Cheese Room

Silvio Carta Cannonau di Sardegna

Dolce

Millefoglie al Caffè e Nocciola

Crispy Puff Pastry, Illy Coffee and Piedmont Hazelnut Spuma