

ORO UNO

L'UOVO DI PASQUALIN

SEPPIA O LARDO ?

BIGOLI NOBILI AL BURRO DI VANIGLIA E BOTTARGA SOTTOCERA

RAVIOLI DI RAPA ALLA CENERE, MASCARPONE E RISTRETTO DI TUBERI

BRANZINO COTTO NELL'ARGILLA E SALSA ESCABECHE

PICCIONE MARINATO AL BERGAMOTTO E COTTO ALLA BRACE DI PEPE NERO

UVA, MOSTO E RICOTTA DI PECORA

MONT BLANC

ORO DUE

VERZA AFFOGATA AL PONZU E TARTUFO NERO

RISOTTO AL FINOCCHIETTO, MANDORLA E TRIGLIE

BIANCO DI ROMBO CHIODATO

CA-RUTA, VIN BRULÉ, FONDO D'ANATRA, EXTRA VECCHIO E LIQUIRIZIA

SOUFFLÉ CON GLI AGRUMI CHE NON TI ASPETTI

ORO TRE

TERRINA D'AUTUNNO

INSALATA DEL MARE CRUDA

SPAGHETTI BLOODY MARY

SFOGLIAPASTA, SALMÍ DI CAPRIOLO, UBRIACO E CACAO

ASTICE BLU IN TOM KHA

ANIMELLA, ALBUFERA E GIARDINIERA DI FUNGHI

MANTECATO LIMONE, OLIO, SALE E PEPE

CROCCOLATO

ORO QUATTRO

CAVIALE E DOM PERIGNON

È POSSIBILE SCEGLIERE UN'ALTERNATIVA DI MENU INTERAMENTE VEGETARIANO
I MENU DEGUSTAZIONE SONO SERVITI PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO

À LA CARTE SCELTA DAL MENU UNO AL TRE

2 PIATTI + DESSERT A SCELTA

3 PIATTI + DESSERT A SCELTA

FORMAGGI

Nel rispetto della privacy, vi preghiamo di disattivare la suoneria dei telefoni cellulari.

L'arrangiamento di mezza pensione comprende due portate e dessert.

Servizio ed IVA compresi

Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati
con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04)