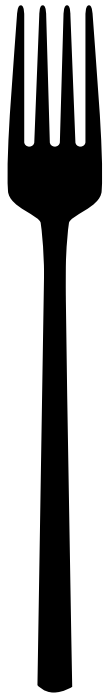


# MENU DEGUSTAZIONE



## MENU DEGUSTAZIONE TERRA MEAT TASTING MENU

### Amuse bouche dello Chef

• •

Chef's Amuse Bouche

### Selezione di salumi d'oca con pesca caramellata e gelatina al mandarino

• •

Selected goose cured meats with caramelized peach and mandarin jelly



### Tortelloni di asparagi e caprino, infusione di Grana Padano e zafferano con cialda croccante al sesamo nero

• •

Tortelli stuffed with asparagus and goat cheese, infusion of Grana Padano and saffron with crunchy black sesame wafer

### Costolette di agnello scozzese alla maggiorana con verdure al burro e crema all'uovo al nasturzio

• •

Scottish lamb ribs with marjoram, buttered vegetables and nasturtium egg cream



### Mousse al cioccolato al latte, ganache al cioccolato bianco, croccantino al fondente 80% e gelato al pistacchio di Bronte

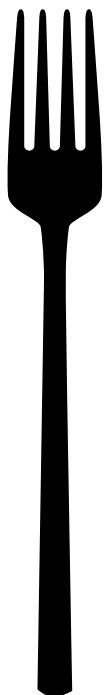
• •

White, milk and dark chocolate dessert with Bronte pistachio ice cream

**Vino escluso**  
Wine excluded



# MENU DEGUSTAZIONE



---

## MENU DEGUSTAZIONE MARE SEAFOOD TASTING MENU

---

### Amuse bouche dello Chef

• •

Chef's Amuse Bouche

---

### Salmone marinato alla barbabietola, burrata, mango e crema di avocado

• •

Beetroot marinated salmon, burrata cheese, mango  
and avocado cream

---



### Risotto Carnaroli Riserva Gallo all'astice e cardamomo con crema di bufala e bisque al nero di seppia

• •

Risotto with lobster and cardamom, buffalo cream  
and cuttlefish ink bisque

---



### Tataki di tonno al lime in agrodolce, zucchine al basilico e fiori di zucca fritti

• •

Sweet and sour tuna tataki with lime, basil zucchini  
and fried courgette flowers

---

### Essenza alla mandorla nelle sue forme

• •

Almond essence dessert

---

**Vino escluso**  
Wine excluded

---

