

dieci anni di seta

ten years of Seta

OSTRICHE

con patate, friggirelli, caviale e salsa allo Champagne

Oysters with potatoes, friggirelli peppers, caviar and Champagne sauce

ASTICE BLU

arrosto con bagna cauda, seppia e bisque alla vaniglia

Roasted blue lobster with "bagna cauda", cuttlefish and vanilla scented bisque

RISOTTO

con lampone e crema di erbe

Risotto with raspberry and herbs cream

RAVIOLI

del plin farciti di anatra arrosto, zucca e capperi

"Plin ravioli" stuffed with roasted duck, pumpkin and capers

ANGUILLA

laccata al vino rosso con fegato grasso e salsa al rosmarino

Red wine glazed eel with foie gras and rosemary sauce

PETTO DI POLLO FICATUM

con broccoli, cime di rapa e menta

Fig fed chicken breast with broccoli, turnip tops and mint

UVA E NOCCIOLA

mousse soffiata alla nocciola, citronette all'uva

e sorbetto di uva fragola

Grape and hazelnut, bubbly hazelnut mousse, grape citronette and strawberry grape sorbet

menu degustazione 260/ abbinamento vini 200

tasting menu 260/ wine pairing 200