



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

MENU DEGUSTAZIONE
“VISTA TERRITORIO”

BRODO DI FOGLIE DI CARCIOFI E MENTA

Carciofo, Grana Padano Riserva e Uovo (3,7)

BRODO DI PECORA

Ravioli di Pecora, piastrati e funghi cardoncelli (1,7,9)

CORBA ROSSA

Latticello, Mitili e Mugnoli (4,6,7,12,14)

DIAFRAMMA DI MANZO

Peperoni e bieta variegata (7,9,12)

MILLEFOGLIE

Crema alla vaniglia e Gelato al carrubo (1,3,7)

PICCOLA PASTICCERIA

135 €

2 corse 90€ (dolce extra 20€)

3 corse €115 (dolce extra 20€)*

Abbinamento al menu degustazione “Vista Territorio” 4 Calici
50 €

Le portate possono essere ordinate anche à la carte.

TASTING JOURNEY
“VISTA TERRITORY”

ARTICHOKE LEAF AND MINT BROTH

Artichoke, Aged Grana Padano, and Egg (3,7)

SHEEP BROTH

Seared Sheep Ravioli with Cardoncelli Mushrooms (1,7,9)

RED CORBA

Buttermilk, Shellfish and Mugnoli Greens (4,6,7,12,14)

BEEF SKIRT STEAK

Peppers and Variegated Chard (7,9,12)

MILLEFEUILLE

Vanilla Cream and Carob Ice Cream (1,3,7)

PETIT FOURS

135 €

2 courses €90 (dessert +€20)

3 courses €115 (dessert +€20)

Wine pairing for “Territory View” tasting menu – 4 glasses
50 €

Dishes could be also order à la carte.

MENU DEGUSTAZIONE
“TRA ULIVI E MARE”

OSTRICA ALLA BRACE

Sedano rapa, caviale, limone e finocchio di mare (4,7,12,14)

CAROTA

Olive e prezzemolo

DITALI

Ceci Neri, Seppie e Ricci di Mare (1,4,12,14)

RISOTTO

Cavolfiore, Canestrato Pugliese e Crue di cacao (7,9)

MERLUZZO

Cime di rapa e clementine (4)

AGNELLO

Prugne arrosto, Zucca e Cicoria (7,9,12)

UOVO

Yogurt e mango (3,7,8)

PICCOLA PASTICCERIA

155 €

2 corse 90€ (dolce extra 20€)

3 corse 115 € (dolce extra 20€) `

Abbinamento al menu degustazione “Tra Ulivo e Mare” 5 Calici
70 €

Le portate possono essere ordinate anche à la carte.

TASTING JOURNEY
“BETWEEN OLIVE TREES AND SEA”

GRILLED OYSTER

Celeriac, caviar, lemon, and sea fennel (4,7,12,14)

CARROT

Olives and parsley

DITALI PASTA

Black chickpeas, cuttlefish, and sea urchins (1,4,12,14)

RISOTTO

Cauliflower, Canestrato Pugliese cheese, and cocoa nibs (7,9)

COD

Turnip tops and clementines (4)

LAMB

Roasted plums, pumpkin, and chicory (7,9,12)

EGG

Yogurt and mango (3,7,8)

PETIT FOURS

155 €

2 courses €90 (dessert €20)

3 courses €110 (dessert +€20)

Wine pairing with the tasting menu “Between Olive Trees and Sea” 5 glasses
70 €

Dishes could be also order à la carte.

ALLERGENI

Desideriamo informare i nostri ospiti che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo ristorante, potrebbero essere presenti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del Reg. UE n. 1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

- 1 - cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 - crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - uova e prodotti a base di uova
- 4 - pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - soia e prodotti a base di soia
- 7 - latte e prodotti a base di latte
- 8 - frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 - sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - senape e prodotti a base di senape
- 11 - semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 - solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
- 13 - lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - molluschi e prodotti a base di molluschi

**In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.*

***Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva*

ALLERGENS

We would like to inform our guests that the food and drinks prepared and served in this restaurant may contain ingredients or additives considered allergens

List of allergenic ingredients used in this establishment and listed in the annex of EU Reg. no. 1169/2001 - "Substances or products causing allergies or intolerances"

- 1 - cereals containing gluten and products thereof (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
- 2 - crustaceans and products thereof
- 3 - eggs and products thereof
- 4 - fish and products thereof
- 5 - peanuts and products thereof
- 6 - soya and products thereof
- 7 - milk and products thereof
- 8 - nuts and products thereof (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
- 9 - celery and products thereof
- 10 - mustard and products thereof
- 11 - sesame seeds and products thereof
- 12 - sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg
- 13 - lupins and products thereof
- 14 - molluscs and products shellfish base

**Depending on market availability, some products may be deep-frozen or frozen at source.*

***Fish intended to be consumed raw has undergone preventive remediation treatment*