



ENTRANTES

Vitello tonnato con gel de granada, alcaparras fritas, brotes de guisante y tomates confitados.

Tartar de filete de res con chalota marinada, mayonesa de azafrán, aceite de avellanas y crumble de parmesano.

Ensalada de hinojo con gambas salteadas al tomillo, maracuyá, naranja sanguina y aceite de eneldo.

Calamar relleno con crema de guisantes, chutney de pimientos y tomate, tinta de sepia.

Burrata con crema de tomate, albahaca frita y lascas de trufa negra.

PRIMER PLATOS

Pappardelle con ragú de conejo, fonduta de parmesano, crumble de aceitunas taggiasche y polvo de perejil.

Tagliolini con trufa emulsionados en rueda de Grana Padano DOP.

Spaghetti con almejas, bottarga y ralladura de lima.

Paccheri con ragú, crema de burrata y polvo de albahaca.

Ravioli rellenos de lubina con crema de col romanesco, salsa de ostras y espuma de pimiento asado.

PLATOS PRINCIPALES

Carrillera de res braseada al Barbera con crema de calabacín, cardo grillado, ceniza de mantequilla y polvo de romero.

Pulpo cocido a baja temperatura con crema de guisantes, salsa de mejillones y azafrán, y verduras a la parrilla.

Filete de res con espuma de papa al romero y reducción de Montepulciano.

Carabineros con gazpacho de frutos rojos, espárragos y robiola ahumada.

POSTRES

Tiramisú.

Helado de mango con crumble de vainilla y frutos rojos.

Esfera crujiente rellena de mousse de chocolate, tierra de cacao y praline crocantes.

Tartaleta con lemon curd, ricotta dulce, naranja confitada y polvo de manzanilla.

