

19 SETTEMBRE 2021
SEPTEMBER 19TH 2021

Welcome dalla cucina *A small welcome from the kitchen*

Battuto di gambero rosso di Sicilia,
Bloody Mary e rucola *Chopped Sicilian red shrimp,
Bloody Mary and rocket salad*

Lingotto di salmone fumé
con fagiolini, crema di mela,
senape e vaniglia *Smoked salmon ingot with green
beans, apple cream, mustard
and vanilla*

Cuore di baccalà alla vicentina
con soffice polenta bianco perla *Heart of Baccalà "vicentina style"
with soft, pearl white polenta*

Rosa di San Pietro gratinato
al pane aromatico, patate viola,
carciofini e salsa all'acciuga *John Dory rose au gratin with
aromatic bread, purple potatoes,
artichoke and anchovy sauce*

Soffice al mascarpone,
polvere di meringa e
zuppetta alla fragola *Parfait with mascarpone,
meringue powder and
strawberry soup*

€ 85 vini esclusi,
Acqua e caffè inclusi
*€ 85 excluding wines,
Water and coffee included*