



LA NOTTE DELLE STELLE CADENTI

NIGHT OF WISHES

Mercoledì 10 agosto 2022
ore 20:30

PERFORMANCE ARTISTICHE — MENU À LA CARTE
LIVE ENTERTAINMENT — ASTROCOACHING — GRAN FINALE



ANTIPASTI / STARTERS

Pastinaca, radicchio tardivo, mostarda, bergamotto e carpaccio di anguria
Parsnips, late radicchio, mustard, bergamot and watermelon carpaccio ^(L)

22

Spaghetti di tonno rosso, zuppa di lemon grass e pistacchio
Spaghetti with bluefin tuna, lemon grass soup and pistachios ^(A-D-E-H)

28

Spuma di baccalà mantecato, polenta e polvere di caffè
Mousse of creamed cod, polenta and coffee powder ^(D-G-L)

28

Carpaccio di Fassona, insalatina di radicchio, pere e parmigiano
Fassona carpaccio, radicchio salad, pears and Parmesan cheese ^(A-G-F-L)

24

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Risotto al gin, gelato al mojito e bocconcini di rombo
Gin risotto, mojito ice cream and turbot bites ^(G-D-I-L)

26

Spaghetto agli scampi, gel al lime e pomodorino fermentato
Spaghetti with prawns, lime gel and fermented cherry tomatoes ^(A-B-D-L)

28

Raviolo ripieno all' astice, ristretto di crostacei, tartare di gambero blu e limone
Raviolo stuffed with lobster, crustacean reduction, blue prawn and lemon tartare ^(A-B-C-D)

32

Lasagnetta vegetariana su crema al pesto di basilico e anacardi
Vegetarian lasagna on basil pesto cream and cashew nuts ^(A-C-G-H-I)

22

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine e/o abbattuti a -20° per 24 ore.
Per consultare la lista degli allergeni a menù si prega di rivolgersi al personale.
/ Some products maybe frozen. For the allergens list please ask a member of staff.

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Ceviche di cernia, ananas grigliato, latte di cocco e finocchio
Grouper caviar, grilled pineapple, coconut milk and fennel ^(D-L-I)

28

Salmone upstream, burrata, arancio, tapioca e cavolo romano
Upstream salmon, burrata, orange, tapioca and Roman cauliflower ^(D-G-A)

26

Filetto di manzo alla Rossini
"Rossini" beef fillet ^(A-G-I)

52

Tofu marinato al miso, sesamo, funghi porcini e patate ratte
Tofu marinated in miso, sesame, porcini mushrooms and ratte potatoes ^(E-I-M-F)

26

DESSERT

Degustazione di sorbetti artigianali
Tasting of homemade sorbets

10

Coulis di fragole e bergamotto, panna acida e menta
Strawberry and bergamot coulis, sour cream and mint ^(G)

10

Lemon curd tart scomposta con scaglie di meringa,
gel al lime, sedano e zenzero
*Deconstructed lemon curd tart with meringue flakes, lime gel,
celery and ginger* ^(A-C-G)

14

EXECUTIVE CHEF

Matteo Bettenga