

MENU



Battuta al coltello, ostriche,
caviale e giardiniera di verdure

Champagne Brut Vintage, 2008, Thienot

Fabio Macri

Tortino croccante di funghi di Parigi,
formaggio fresco e Tartufo nero del Luberon

Timorasso il Montino, 2015, La Colombera

Eric Sapet

Gnocchi di piselli, scampi,
mozzarella e pomodoro

Sancerre, 2016, Comte Laffond

Fabio Macri

Rombo, foie gras, capesante e carciofi

Sancerre, 2016, Comte Laffond

Fabio Macri

Girello di vitello dorato nel suo fondo,
piselli e fagioli stufati, carote e salsa al cumino

Barolo DOCG, 2016, Massolino

Eric Sapet

Ananas Victoria in scaglie croccanti, crema al
frutto della passione e sorbetto di Ananas

Torcolato, 2012, Maculan

Eric Sapet

euro 150