

---

## Degustazione - November 2010

---

franciacorta electo, majolini, lombardia 2005

### **Carpaccio di Gallinella con Crudo di Scampi, Ananas, Cetriolo e Polvere di Lamponi**

gurnard carpaccio with raw scampi, pineapple, cucumber and raspberry powder

### **Fondente di Patate con Tartufo Nero, Funghi e Mazzancolle**

potato fondant layered with prawns, mushrooms and black truffles

chardonnay, pietra bianca, tormaresca, puglia 2008

### **Albanella di Crostacei e Molluschi**

marche style mixed seafood chowder, steamed and served in a traditional glass jar

### **Paccheri al Sugo di Scorfano, Vongole e Spinaci**

paccheri pasta with scorpion fish, clams and spinach

sauvignon blanc, la viarte, friuli 2008

### **Ravioli di Patate alla Norcina**

potato ravioli stuffed with smoked scamorza cheese, truffle sauce, cabbage

^^^

gavi di gavi, bruno broglia, piemonte 2008

### **Branzino con Salsa di Quaglia, Finocchio Gratinato**

sea bass with quail jus and fennel gratin

or

ripasso, monte zovo, veneto 2007

### **Anatra e Foie Gras Caramellati al Te di Ciliegia, Frutti di Bosco, Ananas, Lime e Menta**

caramelized duck and foie gras with cherry tea, red berries, pineapple, lime and mint

^^^

### **Biscotto al Limone e Gelato all' Arancia Rossa**

lemon cake, pistachio crumble, lemon foam, watermelon foam, blood orange ice cream

### **Caffé e Pasticceria**

coffee or tea and petit fours

selection without wine                      980 per person

selection with four glasses of wine      1380 per person

+10% service charge