



IL CARPACCIO

**MARDI 14 FÉVRIER 2023**  
**TUESDAY, FEBRUARY 14<sup>TH</sup> 2023**

**CRUDO DI ORATA CON BRODO DI SARDINE ALLA GRIGLIA E AGRUMI**

Crudo de daurade, bouillon de sardine grillée et agrumes  
Sea bream crudo with grilled sardine broth and citrus

*Marco Parusso, metodo classico 2016*

---

**L'UOVO ALL'UOVO**

Mousse de pomme de terre, œufs et caviar osciètre  
Potato mousse, eggs and oscietra caviar

*DOC Umbria, Conte della vipera 2014 Castello della sala*

---

**LINGUINE CON LARDO DI COLONNATA, SCAMPI E CARCIOFI**

Linguine au lard de Colonnata, langoustine et artichaut  
Linguine with "lardo di Colonnata", langoustine and artichoke

*Matteo, fuori Mondo 2018*

---

**RISOTTO PANE, UVA E TARTUFO NERO**

Risotto pain, raisin et truffe noire  
Risotto bread, raisin and black truffle

*Meursault 1<sup>er</sup> cru, Domaine Roulot 2016 Clos des boucherès monopole*

---

**FARAONA TONNATA CON CAVOLO CROCCANTE**

Pintade tonnata accompagnée de chou croustillant  
Guinea fowl tonnata with crispy cabbage

*Marjan Simcic, opoka chardonnay 2017*

---

**BOUQUET DI AGRUMI, ZENZERO E MOSTARDA**

Bouquet d'agrumes, gingembre et moutarde  
Citrus bouquet, ginger and mustard

*La spinetta, moscato d'Asti 2019*

---

**PASSIONATAMENTE VANIGLIA**

Passionnément vanille  
Passionately vanilla

*Domaine de Souch Jurancon, moelleux Marie Kattalin 2017*