

# MENU FINE DINING

## FINE DINING MENU



**Pralina di Gamberi e Crema di Torta di Ceci con Salsa al Pepe di Sichuan**

*Prawn Praline and Chickpea Cream Pie with Sichuan Pepper Sauce*

**Macaron di Foie Gras, Arancia e Fichi**

*Fois Gras Macaron, Orange and Figs*

**Cubetto di Pane al Pomodoro e Patanegra**

*Tomato Flavored Bread Cube and Patanegra Ham*



**Capasanta e Passion Fruit**

*Scalops, Passion Fruit*

**Cracker Ripieno di Patata e Caviale**

*Potatoes Stuffed Cracker and Caviar*

**Astice Lamponi e Lenticchia**

*Raspberry and Lentil Lobster*



**Tortelli Ripieni di Lardo e Patate con Scorfano e Olio al Basilico**

*Tortelli Stuffed with Bacon and Potatoes with Red Fish and Basil Oil*

**Risotto al Topinambur e Anguilla**

*Risotto with Jerusalem Artichoke and Eel*

**Rombo Ripieno di Gambero con Millefoglie di Patata e Spuma ai Crostacei**

*Rombo Stuffed with Shrimp, Potato Millefeuille and Shellfish Foam*

**Semifreddo al Panettone con Zabaione Caldo al Vin Santo**

*Panettone Semifreddo with Warm Vin Santo Eggnog*

120

PER PERSONA

PER PERSON



**EMPIRE**