

## A LA CARTE

Carciofo mammola, cipollotto fresco e brodo di foglie essiccate

Delicata gelatina di pesce di scoglio, granciporro e caviale Kristal (\*)

Puntarella della campagna romana, bottarga e kefir di bufala

Gambero rosso, spaghetti ed emulsione iodata

Tajerin al burro d'alpeggio, lievito tostato e tartufo bianco (\*\*)

Cernia alla brace, zucca e ricci di mare

Astice blu del Mediterraneo alla griglia, cime di rapa e mirto selvatico

Filetto di manzo maturato, radicchio tardivo e rosa canina

Capriolo dell'appennino toscano, barbabietola, hibiscus fresco e civet vegetale

Yuzu di Sorrento, condimento all'olio di oliva e sorbetto alle erbe

Baba al rum di vostra scelta e leggera chantilly montata

Essenza di vaniglia

Cioccolato della manufacture Alain Ducasse a Parigi  
grano saraceno tostato e crema al caffè

**È possibile scegliere à la carte tra le seguenti opzioni:**

2 portate più dessert € 220

3 portate più dessert € 250

(\*) Supplemento € 50

(\*\*) Supplemento tartufo bianco € 100

## DEUSILLA AUTUNNO

ESPERIENZA 9 PORTATE

305

Delicata gelatina di pesce di scoglio, granciporro e caviale Kristal

Carciofo mammola, cipollotto fresco e brodo di foglie essiccate

Anolini al pane di ieri e parmigiano reggiano, consommé di manzo

Gambero rosso, spaghetti ed emulsione iodata

Cernia alla brace, zucca e ricci di mare

Astice blu del Mediterraneo alla griglia, cime di rapa e mirto selvatico

Capriolo dell'appennino toscano, barbabietola, hibiscus fresco e civet vegetale

Yuzu di Sorrento, condimento all'olio di oliva e sorbetto alle erbe

Cioccolato della manufacture Alain Ducasse a Parigi  
grano saraceno tostato e crema al caffè

## AROMA

ESPERIENZA 6 PORTATE

270

Delicata gelatina di pesce di scoglio, granciporro e caviale Kristal

Carciofo mammola, cipollotto fresco e brodo di foglie essiccate

Tajerin al burro d'alpeggio e lievito tostato

Ravioli di funghi selvatici, seitan alla nostra maniera, zenzero e erbe fresche

Cernia alla brace, zucca e ricci di mare

Cioccolato della manufacture Alain Ducasse a Parigi  
grano saraceno tostato e crema al caffè

Al conto finale sarà aggiunto un contributo volontario del 10% a favore dei dipendenti per il servizio ricevuto