

A LA CARTE

Ricciola scottata, pomodoro verde e nasturzio

Delicata gelatina di melone e corallo, granciporro e caviale Kristal (*)

Verdure dorate, condimento di foglie e jus vegetale al geranio

Risotto, gambero rosso ed emulsione iodata

Casarecce, ragout di verdure essiccate e pesto di erbe fresche

Spaghettoni di Gragnano cacio e pepe

Astice blu, fagiolini verdi, rucola selvatica e zenzero (*)

Triglia alla brace, peperone crusco, olive taggiasche e jus di scoglio

Manzo marinato, melanzane affumicate e salsa al midollo

Agnello da latte, fiori di zucchine e mandorle fresche

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

Baba al rum di vostra scelta e leggera Chantilly montata

Soufflé al caffè, gelato al mascarpone e cacao

Pesca della campagna romana, verbena e sorbetto all'amaretto

È possibile scegliere à la carte tra le seguenti opzioni:

2 portate più dessert € 220

3 portate più dessert € 250

(*) Supplemento € 50

DRUSILLA ESTATE

ESPERIENZA 7 PORTATE

305

Delicata gelatina di melone e corallo, granciporro e caviale Kristal

Verdure dorate, condimento di foglie e jus vegetale al geranio

Casarecce, ragout di verdure essiccate e pesto di erbe fresche

Triglia alla brace, peperone crusco, olive taggiasche e jus di scoglio

Astice blu, fagiolini verdi, rucola selvatica e zenzero

Agnello da latte, fiori di zucchine e mandorle fresche

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

MAREA

ESPERIENZA 5 PORTATE

280

Verdure dorate, condimento di foglie e jus vegetale al geranio

Spaghettoni di Gragnano cacio e pepe

Triglia alla brace, peperone crusco, olive taggiasche e jus di scoglio

Manzo marinato, melanzane affumicate e salsa al midollo

Pesca della campagna romana, verbena e sorbetto all'amaretto

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