

Gli intrighi amorosi del Carnevale

Rosaura e Florindo

Crudo di gambero rosso, consommé solido al
cerfoglio e arance sanguinelle
Raw king prawn, solid consommé with
chervil and orange

Il Conte Ottavio e la Gastalda

Filetto di manzo di razza fassone tagliato a coltello,
salsa al peperone rosso arrostito e insalatina con
perle di caviale malossol
Fassone breed beef tartar with
roasted red pepper sauce and
salad with Malossol caviar pearls

Don Giovanni e....

Tagliolini neri saltati agli scampi e calamari con
brodetto di crostacei all'anice
Black tagliolini pasta with scampi, calamari and
crustacean fish broth flavored with anise

Blue Passion

Spuma di Curaçao blu
Blue Curaçao mousse

Arlecchino e le massere

Totano ripieno di couscous alla menta, con
guazzetto di cozze, verdure all'olio extravergine
ligure e sale croccante
Flying squid stuffed with mint couscous,
mussels stew, vegetables with extra virgin olive oil
from Liguria region and crunchy salt

Le moine di Colombina

Mousse di cioccolato fondente
e marmellata di lamponi
Dark chocolate mousse and
raspberry jam

Caffè e coccole finali
Coffee and cuddles

Euro 115,00 p.p. IVA inclusa
Euro 115.00 p.p., VAT included

(Bevande escluse
Beverage excluded)



Sunday, February 14th 2010