

the menu

CHEF
Giacomo

Ingresso

Spagetti moderno di spinaci, cacio e pepe, pepperoni arrostiti

Modern spinach spaghetti, cacio and pepe
Contorino al mezzo: Antipasti classico

Primi

Linguine al Nero con Calamari
Squid Ink Linguine with Calamari

Al mezzo: Kingfish carpaccio, finocchio, menta e pompelmo

Secondi

Reginette con sugo D'Anatra

Reginette pasta, duck ragù, parmigiano reggiano

Contorno : Agrodolce Caponata

Formaggi e fruit

Maccheroni al forno con Gorgonzola

Baked Maccheroni with Gorgonzola Cheese

Contorno : Cos leaf, pear, hazelnut crumble & apple
vinegar

Dolce e Caffè

Raviolo aperto con mousse di ricotta

Crispy open ravioli, ricotta mousse and Sicilian mustard fruits

Al mezzo: strawberry & mint salad, aged balsamic di Moderna

** V - vegetarian, VEG - vegan, GF - gluten free, DF - dairy free



CHEFIN love food experiences