

SAMPLE MENU

Caprino dorato e insalata di spinaci novelli allo scalogno
Pan-fried goat's cheese with baby spinach salad and shallot vinaigrette

Insalata di granchio e avocado al succo di pomodoro fresco
Crab & avocado salad with fresh tomato dressing

Speck d'Oca Affumicato con uva rossa
Smoked Goose Speck with red grapes

Tagliatelle all'uovo con salsa di pomodoro fresco al profumo di basilico
Homemade tagliatelle with fresh tomato sauce & basil

Spaghetti di Gragnano con salsa di aragosta all'aglio e peperoncino
Gragnano spaghetti with fresh lobster, garlic & sweet chilli sauce

Agnolotti del plin al sugo d'arrosto
Traditional pasta parcel filled with roasted pork & veal

Trancio di merluzzo alla piastra con spinaci, barbabietole & aceto balsamico di Modena
Pan-fried cod fillet with spinach, beetroots & balsamic vinegar

Costolette di agnello con lenticchie & cipolline dolci d'Ivrea
Pan-fried rack of lamb with Castelluccio lentils & sweet button onions

Tagliata di manzo con patate schiacciate, olive Taggiasche e erbe aromatiche
Beef entrecôte with crushed new potatoes, Ligurian olives & aromatic herbs

Tiramisu' tradizionale al cioccolato fondente
Traditional dark chocolate tiramisu'

Crème brûlée all'arancia
Orange crème brûlée

Strudel di mele
Apples & Cinnamon Strudel with caramel sauce