

Confluenze

Diner gastronomique imaginé à six mains

Mediterraneo

Carpaccio de sériole, pain, huile et tomate

Enrico Scucchia

ISCHIA FORASTERA DOC 2024 - COSTA DELLE PARRACINE (CAMPANIA)

Mare Verde

Langoustine, caviar osciètre & poivre vert

Alessandro Vannelli

TREBBIANO SPOLETINO DEL POSTO DOC 2024 – PERTICAIA (UMBRIA)

Bottoni

Pâtes fraîches farcies de morue à la Vicentine & vinaigre balsamique

Enrico Scucchia

SOAVE CLASSICO MONTE GRANDE DOC 2023 (VENETO)

Camouflage

Carnaroli di Riserva San Massimo, cèpes, camembert de bufflonne & genièvre

Alessandro Vannelli

MONTEFALCO ROSSO DOC 2022 – PERTICAIA (UMBRIA)

Fassona

Boeuf piémontais, cuisson directe

Roberto Fani

BAROLO CASTELLETTO DOCG 2019 – FORTEMASSO (PIEMONTE)

Via Lactea

Lait, banane, amande & miel

Roberto Fani

KABIR MOSCATO PANTELLERIA DOC – DONNAFUGATA (SICILIA)

Epilogo

Trois bouchées sucrées

Roberto Fani

CAFE LAVAZZA