

'LA MIA FILOSOFIA SI FONDA
SU UNA PERFETTA ALCHIMIA
TRA INNOVAZIONE, BENESSERE,
INGREDIENTI, GUSTO E ARTE.

BUON ASSAGGIO!'

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Fabio Fano'. The signature is stylized and cursive, with the first name 'Fabio' written in a more upright, blocky style and the last name 'Fano' in a more fluid, cursive script.

EXECUTIVE CHEF

ARMONIA

MENÙ DEGUSTAZIONE
€180 PER PERSONA

CON PROPOSTE DEL NOSTRO SOMMELIER
IN ABBINAMENTO
€265 PER PERSONA

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È DA INTENDERSI
PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO

FINOCCHIO, LIMONE AMALFITANO
E GAMBERO ROSSO DI MAZARA

RAVIOLI DI POLPO

SOGLIOLA E AGRUMI

SECRETO IBERICO E LIQUIRIZIA

100% VANIGLIA

X ANNI

DI FABIO CIERVO

MENÙ DEGUSTAZIONE

€210 PER PERSONA

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È DA INTENDERSI
PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO

CAPESANTE, MANGO E
FRUTTO DELLA PASSIONE (2010)

CREMA DI RICCI DI MARE (2011)

RISOTTO GRAN RISERVA CON
PISTACCHIO DI BRONTE E LIQUIRIZIA (2019)

SPAGHETTI CACIO E PEPE DEL MADAGASCAR,
PROFUMATI AI BOCCIOLI DI ROSA (2011)

ANGUILLA CON ESTRATTO DI ERBE (2019)

TRIGLIA CROCCANTE CON IL SUO BRODO
E TARTARE DI ALGHE MARINE (2016)

STRACOTTO DI INTERCOSTATA DI MANZO
CON CAVOLFIORE CAMELLATO
E CIPOLLA BIANCA (2012)

TIRAMISÙ DIVERSO (2010)

DUE PORTATE

€110 PER PERSONA

DUE PORTATE PIÙ DOLCE

€140 PER PERSONA

TRE PORTATE

€140 PER PERSONA

TRE PORTATE PIÙ DOLCE

€170 PER PERSONA

PER COMINCIARE

Finocchio, limone amalfitano e gambero rosso di Mazara

Crema di ricci di mare

Fungo

Cre moso di fegato d'oca e pera

Mozzarella di bufala, capasanta e pomodoro secco

PRIMO ASSAGGIO

Spaghetti cacio e pepe del Madagascar, profumati ai boccioli di rosa

Raviolo ripieno di brodo di bollito e rafano a modo mio

Fusillone al nero di seppia e molluschi

Risotto Gran Riserva con pistacchio di Bronte e liquirizia

SECONDO ASSAGGIO

PESCE

Sogliola e agrumi

Anguilla con estratto di erbe

CARNE

Pollo e tartufo nero

Secreto Iberico e liquirizia

Se soffre di allergie alimentari, La preghiamo di avvisare il nostro personale in sala. Su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni.

Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°.

Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la salubrità del prodotto. IVA e servizio inclusi.

