

"MARILYN MONROE" MENU

CATALANA DI GAMBERI
SHRIMP CATALAN

~

RISO VENERE CON VERDURE CROCCANTI E
AVOCADO
*VENERE RICE WITH CRUNCHY VEGETABLES
AND AVOCADO*

~

SORBETTO AI LIMONI DI SORRENTO
SORRENTO LEMON SORBET

~

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA
CUT OF FRESH FRUIT

ACQUA E CAFFÈ INCLUSI
WATER AND COFFEE INCLUDED

EURO 22,00 A PERSONA
EURO 22,00 PER PERSON

"GUERNICA" MENU

CAPRESE AI TRE POMODORI
THREE TOMATOES CAPRESE

~

COUS COUS CON STRACCETTI DI MELANZANE,
CILIEGINE DI MOZZARELLA ED
EMULSIONE AL BASILICO
*COUS COUS WITH EGGPLANTS STRIPS,
MOZZARELLA CHERRIES AND BASIL EMULSION*

~

SORBETTO AI LIMONI DI SORRENTO
SORRENTO LEMON SORBET

~

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA
CUT OF FRESH FRUIT

ACQUA E CAFFÈ INCLUSI
WATER AND COFFEE INCLUDED

EURO 22,00 A PERSONA
EURO 22,00 PER PERSON

"ANDY WARHOL" MENU

CARPACCIO DI MANZO CON RASPADURA DI GRANA,
NOCI, ED EMULSIONE OLIO E LIMONE

*BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN RASPADURA,
WALNUTS, AND OIL AND LEMON EMULSION*

~

MISTICANZA DELL'ORTO CON VERDURE
CROCCANTI, CEDRO E FRUTTA SECCA
*GARDEN MIXED SALAD WITH CRUNCHY
VEGETABLES, CITRON AND DRIED FRUIT*

~

SORBETTO AI LIMONI DI SORRENTO
SORRENTO LEMON SORBET

~

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA
CUT OF FRESH FRUIT

ACQUA E CAFFÈ INCLUSI
WATER AND COFFEE INCLUDED

EURO 22,00 A PERSONA
EURO 22,00 PER PERSON

"SCUOLA DI ATENE" MENU

FRISELLA CON BATTUTA DI POMODORI
FRISELLA WITH BEAT OF TOMATOES

~

POLPO SCOTTATO ALLA PAPRIKA DOLCE SU
GAZPACHO DI POMODORO, STRACCIATELLA
PUGLIESE E MENTUCCIA
*SEARED OCTOPUS WITH SWEET PAPRIKA ON
TOMATO GAZPACHO, APULIAN STRACCIATELLA
AND MINT*

~

CREMOSO CORNALIA STYLE
CREAMY DESSERT CORNALIA STYLE

~

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA
CUT OF FRESH FRUIT

ACQUA E CAFFÈ INCLUSI
WATER AND COFFEE INCLUDED

EURO 28,00 A PERSONA
EURO 28,00 PER PERSON

"RAFFAELLO" MENU

CARPACCIO DI CERVO CON MISTICANZA RICCIA E
RASPADURA DI PERCORINO NERO DI PIENZA
*VENISON CARPACCIO WITH CURLY SALAD AND
RASPADURA OF BLACK PERCORINO DI PIENZA*

~

ORZO CON POMODORINI CONFIT, OLIVE
TAGGIASCHE E BASILICO
*BARLEY WITH CONFIT CHERRY TOMATOES,
TAGGIASCA OLIVES AND BASIL*

~

CREMOSO CORNALIA STYLE
CREAMY DESSERT CORNALIA STYLE

~

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA
CUT OF FRESH FRUIT

ACQUA E CAFFÈ INCLUSI
WATER AND COFFEE INCLUDED

EURO 28,00 A PERSONA
EURO 28,00 PER PERSON

"LEONARDO" MENU

MALTAGLIATI DI SFOGLIA CON HUMMUS DI CECI
*MALTAGLIATI OF PUFF PASTRY WITH
CHICKPEA HUMMUS*

~

FILETTO DI BRANZINO CON CREMA DI PATATE AGLI
AGRUMI E BOTTARGA DI MUGGINE
*SEA BASS FILLET WITH CITRUS POTATO CREAM
AND MULLET BOTTARGA*

~

CREMOSO CORNALIA STYLE
CREAMY DESSERT CORNALIA STYLE

~

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA
CUT OF FRESH FRUIT

ACQUA E CAFFÈ INCLUSI
WATER AND COFFEE INCLUDED

EURO 28,00 A PERSONA
EURO 28,00 PER PERSON