

CLASSIC -Z E R O-

A Zen&Dry Experience

by Roberto Abbadati

Roasted almonds with Nori Sea-weed
and grey Atlantic salt

Dry bread leaves with olive oil
and rosemary flavored

Glazed oyster with “beurre noisette” martini flavored
and candied lemon skin

D.O.M. - Dirty Ocean Martini

Martini extra dry – Grey Goose Vodka – Oyster water – Black Fish Ink

OUT of SIGHT

B-Side *Italian* Food

by Roberto Abbadati

*"Furore Rosso", Campari e Arancia con pomodorini
caramellati e cetriolo*

Tartare di filetto di manzo al cucchiaino con "Bagna
Caoda"

Scampo crudo in crosta d'amaretti con crema dolce di
peperone rosso

"Italia in un boccone" su cialda di pane Carasau, con
caramello all'aceto balsamico

Bon-Bon di capasanta in vestito croccante di prosciutto
crudo di Parma con nocciole e tartufo nero

Risotto allo zafferano con fegatini di pollo e
"Gremolata"

*Prosecco di Valdobbiadene, Azienda Agricola Bisol,
Treviso*

Mini "Tiramisù" con gelatina al caffè

"Pere e cioccolato", pere cotte al vino rosso con
"Sbrisolona" e salsa di cioccolato fondente e cannella

*"Il Padrino", Amaretto e Whisky agli oli essenziali
d'arancia e cannella*

OUT of SIGHT

B-Side *Italian* Food

by Roberto Abbadati

*"Furore Rosso", Campari e Arancia con pomodorini
caramellati e cetriolo*

Tartare di filetto di manzo al cucchiaino con "Bagna
Caoda"

Scampo crudo in crosta d'amaretti con crema dolce di
peperone rosso

"Italia in un boccone" su cialda di pane Carasau, con
caramello all'aceto balsamico

Bon-Bon di capasanta in vestito croccante di prosciutto
crudo di Parma con nocciole e tartufo nero

Risotto allo zafferano con fegatini di pollo e
"Gremolata"

*Prosecco di Valdobbiadene, Azienda Agricola Bisol,
Treviso*

Mini "Tiramisù" con gelatina al caffè

"Pere e cioccolato", pere cotte al vino rosso con
"Sbrisolona" e salsa di cioccolato fondente e cannella

*"Il Padrino", Amaretto e Whisky agli oli essenziali
d'arancia e cannella*