

# Art, gardens and lagoon

A BLEND OF TASTES AND TEXTURE

SAND SMELT AND SAUCES

CARDOON, VIN JEUNE

CHARGRILLED CUTTLEFISH

LASAGNA FROM THE LAGOON

???

PRICKLY PEAR AND CITRUS

CARAMEL, MUSHROOMS AND TRUFFLE

Euro 250





## Glam classics

A BLEND OF TASTE AND TEXTURE

SAND SMELT AND SAUCES

RAW AND COOKED CAULIFLOWER

CHARGRILLED CUTTLEFISH

RED CHICORY AND RAZOR CLAMS

LINGUINA, NDUJA E FASSONA BEEF TARTAR

RICE, PUMPKIN AND RAS EL HANOUT

???

PRICKLY PEAR AND CITRUS

CARAMEL, MUSHROOMS AND TRUFFLE

Euro 280



**\*\*I menu degustazione sono raccomandati per tutto il tavolo\*\***

I piatti dei menu degustazione possono essere serviti à la carte – Minimo 3 portate Euro 180

Sono disponibili piatti principali di pesce secondo disponibilità del mercato.

Per informazioni sugli allergeni rivolgersi al personale di sala.