

Enrico Bartolini

Welcome Bites

MELANZANA MODERNA ALLA BRACE CON POMPELMO E RICCIOLA
Charcoal grilled eggplant, grapefruit and amberjack

**SANDWICH DI MANDORLE, CREMA DI POMODORO
CONFIT E GAMBERO ROSA**

Almond sandwich, confit tomato cream and Italian pink prawn

Ferrari Brut Trento DOC NV

First Course

ALBESE DI MANZO, CIME DI RAPE E SALSA DI FEGATINI
Beef "albese" carpaccio, broccoli rabe and chicken liver sauce

**INSALATA DI ASPARAGI CON SALSA PARMIGIANO E
FIORI DI ARANCIO**

Asparagus salad with Parmigiano sauce and orange blossom

CALAMARI E CASSEAULA

Calamari in casseaula sauce

Second Course

**PANINO AL VAPORE FRITTO, CON RAGÙ DI POLLO E
CREMA DI FUNGHI**

Fried bun with chicken ragù and mushroom sauce

SPUMA DI PATATE, UOVA, GAMBERI ROSSI E FINGER LIME

Potato spuma, egg, Italian red prawn and finger lime

Greco di Tufo Pietracupa 2020

Main Course

PASTA, FAGIOLI E STRACOTTO E SPALLA DI MAIALE

Traditional "pasta and fagioli" stew with roasted pork shoulder

Amarone Classico Bertani 2007

Dolci

**GELATO ALLA NOCCIOLE IGP, MADELEINE E SPUMA SOFFICE AL
CIOCCOLATO FONDENTE**

Italian IGP hazelnut ice cream, madeleine and soft chocolate spuma

**ZABAIONE AL MARSALA, GELATO AL PISTACCHIO E
INSALATA DI ARANCE**

Marsala sabayon, pistachio ice cream and orange salad

Moscato d'Asti 'Biancospino' la Spinetta 2022

\$888 per person

Sommelier's pairing \$688

Fiamma
BY ENRICO BARTOLINI