



YARD

OPERA MENU

[Available only on opera days]

LA TRAVIATA

* ENTRÉE * [11]

Hummus di pomodoro e la sua essenza con chips, olio e polvere al pomodoro. Servito con erbe mediterranee.

Tomato hummus and its essence with chips, oil and tomato powder.
Served with mediterranean herbs.

* ANTIPASTO * [1378]

Spuma di patate e fungo porcino, uovo selezionato cotto senza fretta a 63 gradi, tartufo nero della Lessinia, crumble di nocciole e cacao.

Potato and porcini mushroom mousse, selected egg slow cooked at 63 degrees, hazelnut crumble, black truffle from Lessinia and cocoa.

* PRIMO PIATTO * [137]

Il nostro famoso pacchero ai tre pomodori.

Our famous paccheri with three types of tomato.

* SECONDO PIATTO * [710]

Battuta di manzo selezionato, gocce di burrata, pomodorino confit, crema ed olio al basilico, con contrasto di senape al miele. Servita con chips di riso.

Thinly sliced selected raw beef, dollops of burrata, confit cherry tomatoes, basil cream and oil, with a hint of honey mustard. Served with rice crisps.

* DESSERT * [13467]

Il nostro tiramisù classico con crema all'uovo e mascarpone, biscotti savoiardi bagnati al caffè espresso e polvere di cacao amaro. Servito al cucchiaio.

Classic tiramisù with egg cream and mascarpone cheese, ladyfinger biscuits dipped in espresso coffee and unsweetened cocoa powder. Spooned directly at the table.

1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni - 13. Lupino - 14. Molluschi

70€ p.p. | Acqua - Caffè - servizio incluso.



OPERA MENU

[Available only on opera days]

MADAMA BUTTERFLY

* ENTRÈE * [1-2-3-4-7]

Lisca di pesce all'astice, con pescato del giorno mantecato.
Fish fillet with lobster, served with a creamed catch of the day.

* ANTIPASTO * [14]

Capesante marinate alla rapa rossa, crema e caramello viola al cavolo cappuccio con basilico croccante. Servite su coppa Martini con shot di gin, succo di limone e soda.

Scallops marinated in beetroot, with a purple cabbage in cream and caramel, and crispy basil. Served in a Martini glass with a shot of gin, lemon juice and soda water.

* PRIMO PIATTO * [1-2-3-7-12]

Ravioli di pasta fresca all'uovo fatta in casa, con astice americano e la sua riduzione.
Servito con beurre blanc, olio di pomodoro e il suo corallo.

Fresh homemade egg pasta ravioli with American lobster and its reduction.
Served with beurre blanc, tomato oil and its coral.

* SECONDO PIATTO * [1-3-7-9-14]

Polpo cotto a bassa temperatura, con crema di patate, caramello al pachino, gocce di burrata, crema d' avocado, polvere di pomodoro, julienne di cipolla rossa di Tropea e corallo rosso.

Slow-cooked octopus with potato purée, cherry tomato caramel, dollops of burrata, avocado purée, tomato powder, julienned Tropea onions and red coral.

* DESSERT * [3-7-8]

Sfoglia croccante alla mandorla, con crema bianca al mascarpone e frutti rossi.
Crunchy almond pastry with white mascarpone cream and red fruits.

1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni - 13. Lupino - 14. Molluschi

80€ p.p. | Acqua - Caffè - servizio incluso.