MIRABELLE

Impepata di ostriche e cozze con salsa al kefir
Peppered oysters and mussels with kefir sauce

Capesanta lardellata in crosta di mandorle,
con zucca Mantovana e tartufo nero
Larded scallop in almond crust,
with Mantuan pumpkin and black truffle

Polpo, patate affumicate, burrata
e caviale al frutto della passione
Octopus, smoked potatoes, burrata
and passion fruit caviar

Bouillabaisse di astice con bon bon di pane speziato e seppioline abbrustolite
Lobster bouillabaisse with spiced bread bon bons
and lightly charred baby cuttlefish

Ravioli di rombo
con cremoso di topinambur, gel di yuzu,
vongole veraci e cristalli di prezzemolo
Turbot ravioli
with Jerusalem artichoke cream, yuzu gel,
clams and parsley crystals

Black cod glassato al miele
con purea di radici, funghi cardoncelli, spinaci baby e lamponi essiccati
Honey-glazed black cod
with root purée, cardoncelli mushrooms
baby spinach
and dried raspberries

"Corazon"

€ 290 a persona, bevande escluse
€290 per person, beverages not included

CRYSTAL LOUNGE

Soffiato di zucca mantovana
con cremoso al Castelmagno
e radicchio tardivo brasato
Mantuan pumpkin soufflé
with Castelmagno cheese cream
and braised late-harvest radicchio

Caramelle di pasta alla carbonara
con asparagi verdi,
guanciale croccante e tartufo nero
Carbonara-style pasta "caramelle"
with green asparagus,
crispy guanciale and black truffle

Guancia di vitella cotta a bassa temperatura
con polenta croccante, mele verdi caramellate
e mandorle tostate
Veal cheek slow-cooked at low temperature
with crispy polenta, caramelised green apples
and toasted almonds

Passione di cioccolato
Chocolate Passion

€ 230 a persona, incluso aperitivo
e mezza bottiglia di vino a persona
€230 per person, including an aperitif
and half a bottle of wine per person