

“PERCORSO SENSORIALE” / “EXCLUSIVE JOURNEY”

MADRE TERRA (H, SP, VE)

ORTAGGI IN DIVERSE COTTURE, GRANO SARACENO, EMULSIONE AL MELOGRANO
SEASONAL VEGETABLES SALAD, BUCKWHEAT, POMEGRANATE DRESSING

PINOT GRIGIO



VITELLO & TONNO (D, S)

CONTROFILETTO DI VITELLO, TONNO BALEGGO, PASTINACA ACIDULA, POLVERE DI CAPPERI
SLOW COOK TOPSIDE VEAL, BALEGGO TUNA TARTARE, CITRUS PARSNIP, CAPERS POWDER

GAJA SITO MORESCO



RISO IN BIANCO (C, D, V, SP)

RISERVA SAN MASSIMO AL PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI, ACETO BALSAMICO VECCHIO 25 ANNI
36 MONTH PARMIGIANO REGGIANO RISOTTO, 25 YEARS AGED ACETO BALSAMICO

BAROLO DOCG, DEZZANI



LINGUINE (G, S)

COTTA IN ESTRAZIONE DI PEPERONE ROSSO, RICCI DI MARE, FOGLIA DI OSTRICA ALLA JULIENNE
LINGUINE PASTA WITH SEA URCHIN, BELL PEPPER WATER, OYSTER LEAF CHIFFONADE

TENUTA TERRE NERE ROSA



ASTICE BLU (C, D, S)

GRIGLIATO, BABY CAROTE GLASSATE, FINGER LIME, LA SUA PUREA LEGGERMENTE PICCANTE,
RIDUZIONE DI *BISQUE*

BLUE LOBSTER ON THE GRILL, RAINBOW CARROT CAKE, FINGER LIME, CARROT PUREE, BISQUE SAUCE

LAROCHE CHABLIS



SELLA DI AGNELLO (C, D, N)

MARINATA AL MIRTO SARDO, TOPINAMBUR, DRAGONCELLO, SALSA ALLA NOCCIOLA
MARINATED LAMB SADDLE, JERUSALEM ARTICHOKE, TARRAGON, HAZELNUT LAMB JUS

PEPPOLI CHIANTI ANTINORI



PREDESSERT

CITRUS (D, E)

CREMA PASTICCIERA AL LIMONE, ARANCIA ALLA JULIENNE, GELATO ALBASILICO LIMONE
AMALFI CREMOSO, ORANGE JULIENNE, LEMON BASIL SORBET

MOSCATO PASSITO



DESSERT

LA SFERA (D, E, G, N)

SFERA DI ZUCCHERO, SPUMA ALLA VANIGLIA, CREME BRULE, GEL DI RIBES NERO, SORBETTO AL CASSIS
SUGAR SPHERE, VANILLA FOAM, VIOLET CREME BRULE, BLACKCURRANT JELLY, CASSIS SORBET

JEIO PROSECCO

DEGUSTATION MENU 1099 AED

DEGUSTATION MENU WINE PAIRING 1798 AED

Dish contains Alcohol (ALCOHOL) Dairy Products (D) Nuts (N) Pork (Pork) Seafood (S) Vegetarian (V) Gluten (G) Egg Products (E) Healthier option (H)

Celery Products (C) Mustard Products (M) Sulphur Dioxide and Sulphites (SP) Soybeans Products (SB) Sesame Seeds Products (SS) Vegan (VE)

All prices are in AED (inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT)

ARMANI / RISTORANTE