



ISCHIA

Samedi 14 février 2026

Amuse-bouche

Gambas croustillantes au sésame,
condiment gelée de piment, menthe poivrée

Entrée

Carpaccio de bar mariné au gingembre et citronnelle,
radis croquant, caviar Sturia

OU

Vitello Tonnato, recette piémontaise

Pâtes

Pâtes fraîches gemelli à la truffe noire Melanosporum

Plat

Côte de veau grillée aux herbes, poêlée de grenailles

OU

Poulpe à la plancha au piment d'espelete,
riz noir sauvage, sauce au cœur de burrata

Dessert

Carpaccio de fruits colorés, sorbet passion

OU

Ultra fondant au chocolat, praliné noisette, glace fior di lattz

125€