

Women's Day

Sunday, 8th March 2026

Cena Placée

a cura dello Chef Executive ROBERTO CONTI 🌸

PROPOSTA PESCE / FISH PROPOSAL

Tartare di salmone, cocco e lime
Salmon tartare with coconut and lime

Risotto allo champagne e ragù di mazzancolle
Champagne risotto with king prawn ragù

Ombrina, guazzetto di pomodorino giallo, patata zenzero e lime
Croaker with yellow cherry tomato broth, potato, ginger and lime

PROPOSTA CARNE / MEAT PROPOSAL

Roast Beef all'inglese
English-style roast beef

Gnocchetti di patate pomodoro stracciatella e basilico
Potato gnocchetti with tomato, stracciatella and basil

Tagliata di manzo rucola e grana
Sliced beef steak with arugula and grana cheese

DOLCE / DESSERT

Dolce Mimosa
Mimosa cake

BEVANDE / BEVERAGE

Acqua / Water

Vino scelto dal nostro Sommelier - 1 bottiglia ogni 3 persone tra:
Wine selected by our Sommelier - 1 bottle for every 3 people from:

Bianco: Attems Chardonnay

Rosso: Tenuta Setteponti Rosso di Orma