

# Enjoy your Fucking Dinner

## PHILIPP'S SPECIAL SHOW

### CRYSTAL CAVIAR POTATO 24K (4,7) - 240 euro

Patata al cartoccio, creme fresh e caviale  
*Cartoccio baked potato, creme fresh and caviar*

### 50GR. PHILIPP'S GOLDEN CRUNCH (1,4,5) - 250 euro

**1 KG PHILIPP'S GOLDEN CRUNCH (1,4,5) - 4.500 euro**  
Patate croccanti con sale rosa dell'Himalaya, caviale e scaglie di oro 24k  
*Crispy potatoes with Himalaya pink salt, caviar and 24k gold*

### 24K TOMAHAWK EXTREME\* per due persone (6,9,10) - 600 euro

Tomahawk di Wagyu con oro 24K, patate alla brace, funghi shiitake di Yamagata e spinaci  
*Wagyu Tomahawk with 24K Gold, grilled potatoes, Yamagata shiitake mushrooms and spinach*

## THE PIZZA

### BORN TO BE UNFORGETTABLE\* (1,2,4,7,12) - 1.400 euro

Dom Perignon 2015, aragosta del Mediterraneo e caviale  
*Dom perignon 2015, Mediterranean lobster and caviar*

### MADDLY IN LOVE (1,7,12) - 1.400 euro

Dom Perignon 2015, Wagyu e tartufo  
*Dom Perignon 2015, Wagyu and truffle*

## SAMURAI KATANA SPECIAL

### IMPERIAL SHRIMP ROLL (2,3) - 210 euro

Roll di gamberi con oro 24K / *Shrimp Roll with 24K Gold*

### IMPERIAL WAGYU ROLL (1) - 260 euro

Roll di Wagyu con oro 24K / *Wagyu Roll with 24K Gold*

## DA CONDIVIDERE / TO SHARE

### PLATEAU ROYAL\* (2,4,6,13,14)

Crostacei, molluschi, carpacci e salse in abbinamento  
*Crustaceans, molluscs, carpacci and pairing sauces*

- Ostriche Ameli (14) - con gratinatura (1,14)  
*Ameli oysters - with gratin*
- Gambero rosso di Mazara (2) - con gratinatura (1,2)  
*Mazara red prawn - with gratin*
- Scampi (2) - con gratinatura (1,2)  
*Langoustine - with gratin*

### FANTASIA DI MARE\* (1,4,12,14)

Carpacci di branzino, tonno, salmone e ricciola con avocado e salsa soyayuzu  
*Sea bass, tuna, salmon and yellowtail carpaccio with avocado and soyayuzu sauce*

### IMPERIAL LOBSTER ROLL\* (1,2,3,5,7,12)

Pane al burro tostato con astice, maionese, erba cipollina e caviale  
*Toasted buttered bread with lobster, mayonnaise, chives and caviar*

### PINK CRUNCHY PRAWNS\* (1,2,3,12)

Mazzancolle in tempura, salsa rosa al Cognac, cuore di lattuga e polveri di crostacei  
*Tempura king prawns, cognac-infused cocktail sauce, lettuce heart and crustacean dust*

### WAGYU BRISAOLA DELUXE (12)

Brisaola di Wagyu con tartufo nero  
*Wagyu brisaola with black truffle*

### WAGYU SANDWICH BBQ (1,3,7,12)

Pane al burro tostato con roast beef di wagyu e maionese al barbecue  
*Toasted buttered bread with Wagyu roast beef and BBQ mayonnaise*

### JAMÓN PRESTIGE (1,7,12)

Prosciutto crudo spagnolo tagliato al coltello, Burrata e Pantomato  
*Hand-sliced Spanish cured ham, Burrata and toasted bread rubbed with toasted tomato bread*

240 euro

12€ al pz.

15€ al pz.

15€ al pz.

60 euro

25€ al pz.

40 euro

60 euro

25€ al pz.

50 euro

## ANTIPASTI / APPETIZER

### EMERALD CRYSTAL AVOCADO (3,12)

Avocado, tuorlo e lime  
*Avocado, egg yolk and lime*

### VITELLO TONNATO DELUXE (3,4,5,12)

Filetto di vitello, ventresca di tonno sott'olio, salsa tonnata e capperi di Salina  
*Veal fillet, tuna belly, tonnato sauce and Salina capers*

### SCALLOP EVERGREEN (4,5,7,12,14)

Capesante scottate, hummus di fave al lime e salsa al finocchietto  
*Seared scallops, lime fava bean hummus and fennel sauce*

### OCEAN CEVICHE (4,7,9,12)

Tartare di branzino e ombrina, latte di cocco, estratto di sedano e lamelle di bottarga  
*Sea bass and croaker tartare, coconut milk, celery extract and thin slices of bottarga*

18 euro

44 euro

35 euro

30 euro

Possibilità di arricchire ogni piatto con:

*Enhance any dish with:*

- Tartufo Nero / *Black Truffle* 7€/g
- Caviale (50g) (4) / *Caviar (50g)\** 160€

\*Se ordinato singolarmente, servito con blinis e crème fraîche senza show.  
*If ordered individually, served with blinis and crème fraîche without the show.*

## RISOTTO

RISOTTO 24K (7,9,12) Risotto allo zafferano italiano e oro 24K <i>Saffron Risotto with 24K Gold</i>	40 euro
TELA MEDITERRANEA (7,9,12) Risotto con crema di melanzana affumicata, dressing al basilico e coulis di pomodoro <i>Risotto with smoked eggplant cream, basil dressing, and tomato coulis</i>	30 euro



## PASTA

ALFREDO ROYALE (1,3,7,9) Tagliolini all'uovo mantecato in forma di pecorino, burro di malga e parmigiano 36 mesi Egg Tagliolini creamed in pecorino wheel, alpine butter and 36-month aged parmesan cheese	25 euro
ARMONIA TRICOLORE** (1,7) Spaghetti con pomodoro fresco bio, burrata e basilico <i>Spaghetti with fresh bio tomato, burrata cheese and basil</i>	28 euro
NERANO SUBLIME (1,3,7,14) Gnocchi piastrati con crema di zucchine alla Nerano, provolone del Monaco, ragù di coquillage <i>Pan-seared gnocchi with Nerano zucchini cream, Provolone del Monaco and shellfish ragù</i>	38 euro
MAZZARA ELEGANCE (1,2,3,7,9,12) Raviolo ripieno di gambero rosso di Mazzara e stracciatella, limone candito e timo <i>Raviolo stuffed with Mazzara red prawn and stracciatella, candied lemon and thyme</i>	45 euro
PAELLA PORTO CERVO (1,2,4,9,12,14) Paella di Fregola con astice e basilico fresco <i>Fregola with lobster and fresh basil</i>	48 euro



## CONTORNI / SIDE ORDER

PATATA BRAVA (3,5,7) <i>Brava potato</i>	15 euro
CARCIOFI SALTATI (12) <i>Sautéed Artichokes</i>	15 euro
BROCCOLETTI ALLA BRACE <i>Stir fried broccoli</i>	15 euro
PHILIPP'S PURÈ (7) <i>Philipp's smoked mashed potato</i>	15 euro
MIX DI VERDURE SALTATE (12) <i>Sautéed mixed vegetable</i>	28 euro

## DAL MARE / FROM THE SEA

DIAMOND FILLET (4,9,12,14) Filetto di gallinella alla brace, panzanella toscana, gel di carpione e salsa mediterranea <i>Grilled gurnard fillet with Tuscan panzanella, carpione gel and Mediterranean sauce</i>	48 euro
BLACK PEARL** (4,6,7) Black cod marinato al miso, pac choi glassato e salsa Champagne <i>Black cod marinated with miso, pac choi and Champagne sauce</i>	52 euro
SPRING SEABASS (2,4,6,7,9,12) Trancio di branzino alla plancia, salsa alla mugnaia e asparagi al burro <i>Grilled seabass fillet with mugnaia sauce and buttered asparagus</i>	55 euro



## DALLA TERRA / FROM THE LAND

LA MILANESE (1) Costoletta di vitello alla milanese, con rucola, scaglie di Grana Padano e pomodorini <i>Milanese-style veal cutlet with arugula, Grana Padano shavings and cherry tomatoes</i>	55 euro
CHICKEN SYMPHONY (1,9,12) Pollo ripieno di tartufo nero, con salsa alla cacciatora e carciofo fritto <i>Chicken stuffed with black truffle, cacciatora sauce, and fried artichoke</i>	40 euro
VELVET DUCK (9,12) Petto d'anatra laccato con ketchup di carote e cuore di lattuga croccante <i>Glazed duck breast with carrot ketchup and crisp lettuce heart</i>	45 euro



## SELEZIONE AL JOSPER / JOSPER SELECTION

I nostri piatti preparati con la tecnica spagnola del Josper, esaltano la materia prima con una cottura a carbone ad alte temperature, che dona croccantezza esterna, sapore intenso e texture succosa.  
*Our dishes prepared using the Spanish Josper technique, bring out the best in the ingredients with high-temperature charcoal cooking, creating a crisp exterior, intense flavor and juicy texture.*

RIB EYE 300g ca. <i>Rib Eye 300g</i>	60 euro
FILETTO DI MANZO 200g ca. <i>Beef Tenderloin 200g</i>	48 euro
AGNELLO ALLE ERBE (1,7,9,12) - Consigliato per 2 persone <i>Herb-Crusted Smoked Rack of Lamb - Recommended for 2 guests</i>	78 euro
TOMAHAWK 1,2Kg ca. - Consigliato per 2 persone <i>Tomahawk 1,2Kg - Recommended for 2 guests</i>	360 euro

## DESSERT - 20 euro

THE SKULL (1,3,7,8)  
Mousse al cioccolato con inserto al lampone  
*Chocolate mousse with raspberry*

TIRAMISÙ (1,3,7,8)  
*Tiramisù*

TAGLIATA DI FRUTTA  
*Sliced seasonal fruit*

PICCOLA PASTICCERIA (1,3,7,8)  
*Assorted Mini Pastries*

Coperto | *Cover charge* - 10 euro  
Coperto con Dinner Show | *Cover charge with Dinner Show* - 35 euro

Acqua Frizzante San Pellegrino 0,75 cl | *San Pellegrino Sparkling Water* 0,75 cl - 10 euro  
Acqua Naturale Panna 0,75 cl | *San Pellegrino Still Water* 0,75 cl - 10 euro

\*Questi prodotti sono congelati all'origine \*\*Questi prodotti sono sottoposti ad abbattimento come descritto dal piano HACCP ai sensi del Reg. CE852/04.  
*These products are frozen at origin \*\*These products have been blast chilled in accordance with the HACCP plan, pursuant to EC Regulation No. 852/04*

Allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova e derivati, 4 pesce, 5 arachidi e derivati, 6 soia, 7 latte e derivati, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti, 13 lupini, 14 molluschi. *Allergens: 1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soy, 7 milk, 8 dried fruit, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame, 12 sulphites, 13 lupins, 14 molluscs.*