



VEGAN DINING WITH THE CHEF



FEBRUARY 1, 2025

Assaggio di Crema di Avocado e Lime con Crostino di Pane al Rosmarino

Avocado and lime cream on rosemary bread crostini, topped with pink peppercorns and a drizzle of truffle oil

**Duo di Tonno e Salmone Plant-Based su Polenta Croccante,
Crema di Peperoni Rossi Arrostiti**

Plant-based tuna and salmon tartare on crispy polenta, with roasted red pepper cream, lime caviar, and charcoal bread crumble

Tagliolini di Tofu su Crema di Piselli e Menta con Salsa di Mandorla Affumicata

Tofu tagliolini on pea and mint sauce, smoked almond sauce, and crispy black kale chips

Medaglione di Cavolfiore Brasato con Salsa al Vino Rosso, Purè di Sedano Rapa e Chips di Cavolo Nero

Braised cauliflower medallion with red wine sauce, celery root purée, and crispy black kale

Sfera di Cioccolato Fondente con Mousse al Cocco e Gelato alla Vaniglia

Dark chocolate sphere filled with coconut mousse, served with artisan vanilla gelato, berry coulis

\$80 per person
service charge not included