

Theatre Menu

From 5.00 p.m. to 7.00 p.m. / From 10.00 p.m. to 11.00 p.m. daily.

ANTIPASTI / STARTERS

Vellutata di zucca, amaretto, bacon affumicato e pop corn di *Parmigiano Reggiano*
Amaretto pumpkin soup, smoked bacon, *Parmigiano Reggiano* cheese pop corn

Burrata con porcini, zucca, castagne e uvetta
Buffalo *Burrata* cheese, *Porcini* mushrooms,
pumpkin, chestnuts and raisins

Stracotto di guancialino di vitello su crema di patate,
polvere di anice stellato e chips di pane aromatizzato all'olio al basilico
Stracotto (stew veal cheek), light potato purée,
star anise powder, crispy pumpkin chips

Tartare di pesce spada con funghi trifolati, composta di fichi
e crema di aceto balsamico al timo limonato
Sword fish tartare, mushrooms, fig composte, reduction
of lemony thyme balsamic vinegard



MAIN COURSES

Risotto ai frutti di mare,
curcuma fresca e coriandolo
Seafood Risotto, fresh turmeric,
coriander, lemon zest

Zuppetta di pescato del giorno con pane casereccio al profumo di aglio e limone
Fresh fish soup, hom-made bread, garlic and lemon

Carrè d'agnello Irlandese alla griglia al profumo di salvia e rosmarino,
scalogni fondenti, anelli di cipolla e salsa allo yogurt
Grilled Irish lamb rack and rosemary,
shallots, onions rings and yogurt sauce



DESSERT

Crostatina di frutta fresca con crema pasticcera alla vaniglia
Vanilla pastry cream, fresh fruit tarte

Mousse al cioccolato Dulcey e pralinato di frutta secca
Dried fruit praline and Dulcey chocolate mousse

Mousse ai fichi e cioccolato bianco con glassa di marron glacé
White chocolate, marron glacé glaze fig mousse



2 portate / courses 29.00

3 portate / courses 36.00