



Il Pagliaccio

Cena 4 Mani Chef Genovese & Chef Ricard Camarena- 29 Settembre
Four hands dinner Chef Genovese & Chef Ricard Camarena - 29th of September

Anemone di mare fritto con maionese

Fried sea anemone with mayonnaise

By Anthony Genovese

Fingers

By Ricard Camarena

Baozi

Merluzzo, cipolla in agrodolce e maionese di acciughe

Codfish, bittersweet onion and anchovy

By Anthony Genovese

Tartare di tonno, succo di pomodoro e caffè

Tuna belly tartare, tomato juice and coffee

By Ricard Camarena

Ostrica, avocado, sesamo

Valencian oyster, avocado, sesame and galangal emulsion

By Ricard Camarena

Crudo di pecora, more e anguilla

Sheep tartare, blackberry and eel

By Anthony Genovese

I tagliolini, pomodoro casalino e ricci di mare

Taglioni pasta, Casalino tomato, sea urchin

Risone, pistacchio, cannolicchi e basilico

Risone pasta, pistachio, razor clam and basil

By Anthony Genovese



Il Pagliaccio

Asparago bianco grigliato, olandese all'anguilla e dragoncello
Grilled white asparagus, eel hollandaise and tarragon

By Ricard Camarena

Riso al prezzemolo, sogliola e sherry fino
Parsley rice, hake and fino sherry wine

By Ricard Camarena

La faraona, il VOV, albicocca e vite
Guinea fowl, VOV, apricot and vine

By Anthony Genovese

Zucca grigliata in due servizi
Squash served in two times

By Ricard Camarena

Il Babà, vermouth chinato e alloro
Babà, vermouth and bayleaf

By Anthony Genovese

Coccole finali

Petit four

€ 250,00 per persona

€ 250,00 per person

Thanks to

