

Il Pagliaccio

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

Anemone di mare fritto con maionese
Fried sea anemone with mayonnaise
By Anthony Genovese

Fingers
By Ricard Camarena and Anthony Genovese

Baozi
Merluzzo, cipolla in agrodolce e maionese di acciughe
Codfish, bittersweet onion and anchovy
By Anthony Genovese

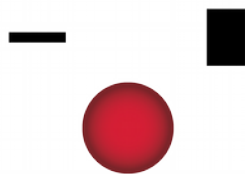
Tartare di tonno, succo di pomodoro e caffè
Tuna belly tartare, tomato juice and coffee
By Ricard Camarena

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

Riso al prezzemolo, sogliola, sherry fino, ricotta salata e jalapeño
Parsley rice, hake, fino sherry wine, ricotta cheese and jalapeño

By Ricard Camarena

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

By Anthony Genovese

Zucca grigliata e royale di mandorle
Grilled squash and almond royale

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

