

M

E

N

U

♦

R

O

Y

A

L

E



ANTIPASTO

Il Grand Plateau Royale

9 ostriche Amélie n° 2
1 astice intero
4 gamberi rossi di Mazara del Vallo
4 scampi irlandesi «Porcupine»
tartare di orata all'arancia rossa e menta
sashimi di tonno, insalatina di mango al basilico,
goma wakame e salsa teriyaki

Amélie oysters, whole lobster, red prawns, langoustines, sea bream tartare, tuna sashimi

PRIMO

Spaghetti freddo con crudo di pesce e caviale

*Spaghetti al dente, tartare di pesce crudo e brunoise di verdure, coronati dalla
consistenza perlata del caviale Oscietra*

seppia · tonno rosso · code di gambero · scampi · caviale

Chilled spaghetti with raw fish and Oscietra caviar

DOLCE

Semifreddo al Sauternes

*crema all'uovo montata e profumata al Sauternes, con la sua riduzione,
pera al miele e croccante di mandorle*

Sauternes semifreddo, honeyed pear and almond brittle

Caffè e piccola pasticceria

Coffee and petits fours

CHAMPAGNE

Louis Roederer «Cristal»

Brut · una bottiglia da 75 cl

Fr. 999

per due persone · for two

La cucina di Emanuel Negrusa

*Su prenotazione, con almeno 24 ore di anticipo
By reservation only, at least 24 hours in advance*

