

MENÙ DI CAPODANNO

Storione marinato alle erbe, Carote maturate e Cipolla rossa
Herb-marinated Sturgeon, ripe Carrots and red Onion

&

Tataki di Cervo, chutney di Frutti di Bosco e Panna acida
Deer tataki, wild berry Chutney and sour Cream

Riso Vialone mantecato al pesto di Finocchio,
Pompelmo e crudo di Tonno affumicato all'ulivo
*Vialone Risotto creamed with Fennel pesto,
Grapefruit and Olive-smoked Tuna tartare*

Cappellacci ripieni di guancia di Manzo,
Burro salato, Pioppini e Tartufo
*Stuffed Cappellacci with Beef cheek, salted Butter,
Pioppini Mushrooms and Truffle*

Dorso di Ricciola pescata, laccata, Radici,
Cardoncello, Verza e fondo di Pesce
*Amberjack fillet, glazed, served with roots,
king oyster mushroom, savoy cabbage, and fish reduction.*

Caprino, Sedano e Frutti rossi
Goat cheese, Celery and red Fruis

Cioccolato, Caramello e Frutta esotica
Chocolate, Caramel and exotic Fruits

euro 190 a persona - grandi etichette di - vino incluse musica dal vivo
euro 190 per person - great wine labels included - live music


GIOTTO
HOTEL & SPA
ASSISI
Since 1899 Great Tradition
★★★★


L'Estasi
Fine Dining Restaurant