



CENA A QUATTRO MANI CON CHEF MARIO DI GIOVANNI

FOUR-HANDS DINNER WITH CHEF MARIO DI GIOVANNI

Martedì 27 ottobre dalle 19.30

Tuesday, October 27 from 7.30 pm

€160 per persona, selezione di vini Masciarelli inclusa

€160 per person, including a selection of Masciarelli wines

Benvenuto degli chef:

Chefs' welcome:

Sfera “cacio e ova”

‘Cacio e ova’ sphere

Chef M. Di Giovanni

Rosti di patate speziate e paté di fegato

Spiced potato rosti and liver pâté

Chef M. Di Giovanni

Maritozzo allo zafferano con ossobuco e gremolata

Saffron maritozzo with ossobuco and gremolata

Chef M. Gabrielli

Pan tranvai, burro al prezzemolo, alici del Cantabrico

Tranvai bread, parsley butter, Cantabrian anchovies

Chef M. Gabrielli

Castello di Semivicoli Abruzzo Pecorino DOC Terre di Chieti Superiore 2025

Insalatina di funghi misti, la loro glassa con erbe amare

Mixed mushroom salad, mushroom glaze and bitter herbs

Chef M. Di Giovanni

Castello di Semivicoli Abruzzo Pecorino DOC Terre di Chieti Superiore 2025

Carciofo alla robiola, spuma di topinambur e pane sfogliato alle olive

Artichoke with robiola, Jerusalem artichoke foam and olive-leaf pastry

Chef M. Gabrielli

Iskra Marina Abruzzo Malvasia DOC Colline Pescaresi Superiore 2022

Spaghetti alla chitarra con salsa di pinoli, capperi, senape e limone

Chitarra pasta, pine nut sauce, capers, mustard and lemon

Chef M. Di Giovanni

Marina Cvetic Trebbiano d'Abruzzo DOC Terre di Chieti Riserva 2024

Trancio di rombo confit

con garusoli alla mediterranea, cicorino, morbido di patata dolce e baby mais

Confit turbot

with mediterranean-style chantarelle mushrooms, chicory, sweet potato fondant and baby corn

Chef M. Gabrielli

Marina Cvetic Trebbiano d'Abruzzo DOC Terre di Chieti Riserva 2024

Lombo di agnello scottato, bieta e radicchio

Seared lamb loin, beetroot and radicchio

Chef M. Di Giovanni

Iskra Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva 2020

Sorbetto al mojito

Mojito sorbet

Chef B. Passannante

Marina Cvetic Grappa di Montepulciano d'Abruzzo Riserva

Ricotta, limone e caffè

Ricotta, lemon and coffee

Chef B. Passannante

Caffè e frivolezze

Coffee and petits fours

Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato. Per informazioni sui prodotti o in caso di allergie/intolleranze, si rivolga al personale di sala: l'elenco degli allergeni è disponibile su richiesta (Reg. CE 1169/2011). Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3.

Please note that some ingredients may be frozen during preparation, according to market availability. For product information or in case of allergies/intolerances, please inform a member of the restaurant team; the allergen list is available on request (Reg. EC 1169/2011). Fish products are consistent with Regulation (EC) 853/2004, attached III, section VIII, chapter 3, letter d, point 3.

Un contributo volontario pari al 7% del suo conto potrà essere devoluto ai dipendenti.

A discretionary employee contribution of 7% will be added to your bill.