

GOLDEN CHEF MENU

Starter

Mozzarella "*in carrozza*", red prawns, caviar, tomato coulis

Mozzarella "*in Carrozza*", Gamberi Rossi, Caviale Kaluga e Succo di Pomodoro

水牛芝士酥配地中海红甜虾，卡卢加鱼子酱和番茄酱

Soup

Roasted foie gras, double mushroom and beef consommé, Australian truffle "*tuber melanosporum*"

Fegato Grasso Arrostito, Doppio Ristretto di Funghi e Manzo, Tartufo "*tuber melanosporum*" Australiano

牛肉蘑菇清汤配烤鹅肝和澳洲时令黑松露

Paste

Green Fagottini filled with Castelmagno cheese, fresh green pea cream, almonds and mint

Fagottini Verdi Ripieni di Castelmagno, Crema di Piselli Freschi, Mandorle e Menta

卡斯特玛芝士饺配奶油豌豆汁，杏仁和薄荷

Italian saffron Risotto; Carabiniere giant prawn, roasted bone marrow, pistachios

Risotto allo Zafferano, Gambero Carabiniere Gigante, Midollo Arrostito e Pistacchio

意大利传统藏红花烩饭配红虾，牛骨髓和开心果

Main Courses

Steamed aromatic Boston lobster, lemon leaves, zucchini, crustacean jus

Astice Americano al Vapore Aromatico, Foglie di Limone, Zucchini e Succo di Crostacei

清蒸柠檬波士顿龙虾配节瓜和富贵虾酱

M7 Wagyu striploin, roasted baby vegetables, red wine sauce

Controfiletto Di Wagyu m7, Baby Verdure di Stagione Arrostate e Salsa al Vino Rosso

M7 和牛配烤迷你蔬菜和红酒汁

Pre Dessert

Robiola di Roccaverano, red beetroot sorbet, Chardonnay coulis

Robiola di Roccaverano, Sorbetto alla Rapa Rossa e Coulis all'Aceto di Chardonnay

罗卡维拉诺干酪和甜菜根口味冰霜配莎当尼酒酱

Dessert

Baba "*au Rhum*", Bourbon vanilla Chantilly, stewed strawberry coulis

Baba' al Rhum Invecchiato, Panna Montata alla Vaniglia Bourbon, Coulis di Fragole cotto Lentamente

巴巴蘭姆酒蛋糕香草奶油和草莓酱