



SKYLINE

Redentore 2019

APERITIVO CON CANAPÉS

Aperitif with canapés

gluten, lactose, nuts, peanuts, fish, molluscs, crustaceans, celery, soy, eggs, mustard, sesame

—

ASTICE ALLA CATALANA,
GUACAMOLE, ACETO BALSAMICO DI MODENA E CAVIALE SIBERIANO

Lobster Catalan style, guacamole, balsamic vinegar and caviar

crustaceans, celery, eggs

—

RISOTTO SELEZIONE ACQUERELLO SFUMATO ALLO CHAMPAGNE,
CON TARTARE DI ŠCAMPI E BOTTARGA DI MUGGINE

*Creamy risotto simmered with Champagne,
with langoustine tartare and bottarga*

lactose, alcohol, crustaceans, fish, eggs, sesame

—

ROMBO CHIODATO SCOTTATO
CON FUNGHI PORCINI TRIFOLATI, PICCOLO FLAN AGLI ASPARAGI
E SALSA OLANDESE

*Seared turbot with sauteè porcini mushrooms, little asparagus flan
and hollandaise sauce*

fish, lactose, eggs

—

SORBETTO AL MOJITO

Mojito sorbet

—

COSCIA D'ANATRA FARCITA AL TARTUFO,
SALSA ALL'AMARONE, FRUTTI APPASSITI E PATATA GLASSATA

*Stuffed duck leg flavoured with truffle,
with Amarone wine sauce, dried fruit and glazed potato*

alcohol, celery

—

LA PESCA

The peach

Gluten, lactose, eggs, nuts

—

ANGURIA GHIACCIATA

Chilled watermelon

—

PICCOLA PASTICCERIA

Petit fours

Gluten, lactose, eggs, nuts

€ 375

Costo per persona | Price per person