

Antipasti  
*Hors D'œuvres*

Mousse di pollo e uovo croccante / *Chicken mousse and crunchy egg*  
*Uovo croccante al pistacchio, mousse di pollo, peperoni*  
*Crunchy pistachio egg, chicken mousse, peppers*  
€ 22



Patata Van Gogh / *Van Gogh potato*  
Patata dolce all'assenzio, verdure primaverili, scorzone nero uncinato  
*Absinthe sweet potato, spring vegetables, black truffle*  
€ 28



Bavarese di mozzarella / *Mozzarella cheese bavarian*  
Bavarese di mozzarella, pomodoro,  
tarallo napoletano, aria al doppio malto  
*Mozzarella cheese Bavarian, tomato tarallo from Naples,*  
*double malt foam*  
€ 28



Astice e acciughe / *Lobster and anchovy*  
Astice in court bouillon, sferificazione di acciughe, gamberi  
*Lobster in court bouillon, anchovy spherification, prawns*  
€ 38



Variazione di pesce / *Fish variation*  
Ventresca di tonno, maionese di nocciola  
Ricciola marinata e scottata all'arancia  
Gambero rosso, burrata, caviale pressato  
*Tuna belly, hazelnut mayonnaise*  
*Marinated amberjack seared in orange*  
*Red shrimp, burrata cheese, pressed caviar*  
€ 38



Charcuterie selezione Minerva  
*Plate of Charcuterie Minerva selection*

€ 30