



Donna Selvatica

# Cena di Fine Anno

Benvenuto dello Chef Gabriele  
Chef Gabriele's welcome

Paté ai fegatini di coniglio, scalogno agrodolce

e gelato al Parmigiano (3,5,7,9,12)   
Rabbit livers paté, sweet and sour shallot, Parmesan ice cream


Uovo pochè, fonduta di Bra duro e Tartufo Bianco (3,7)   
Poached egg, Bra duro cheese fondue, White Truffle

Raviolo ripieno di assoluto di zuppa di pesce, crudo di gambero

di Mazara del Vallo, carciofi (1,2,3,4,5,7,9,12,14)  
Fish soup reduction ravioli, raw Mazara del Vallo shrimp, artichoke

Quaglia al Tartufo Nero, bietoline

e composta di ribes (5,7,9,12)   
Black Truffle quail, Swiss chard, currants compote

Arance, marroni, rosmarino affumicato (3,7,8,12)   
Oranges, chestnut, smoked rosemary

99€ a persona  
(coperto e bevande escluse)  
(cover, drinks not included)