

Antipasti

Tonno	195
Tapenade Taggiasca, uova di quaglia e verdure croccanti <i>Tuna loin with "Taggiasca" olive tapenade, quail egg and crispy vegetable</i>	
Gamberoni	255
Burrata pugliese, essenza di pomodoro e pesca <i>Paoched king prawns, fresh "Burrata" cheese, tomato essence and peach</i>	
Crudo di mare	215
Marinato all'olio extravergine, spuma di mandorle, cocco e caviale Sturia Vintage <i>Italian sashimi in lime and olive oil marinade, almond and coconut espuma, "Vintage Sturia" caviar</i>	
Additional "Vintage Sturia" caviar 15 gr.	900
Astice	315
Carota bianca, San Daniele, e aria di Mozzarella di Bufala <i>Boston lobster, parsnip, "San Daniele" ham and Mozzarella di Bufala" foam</i>	
L'uovo	200
Fondente, Taleggio, porcini, foie gras e piselli <i>Organic egg fondant, "Taleggio" cheese, porcini mushroom, foie gras and green peas</i>	
Terrina di fegato d'anatra	290
Pan di spezie al miele, mela e Amaretto di Saronno <i>Foie gras terrine, honey bread, apple and "Amaretto di Saronno"</i>	

Zuppe

Crema di Piselli Marmellata di cipolle, sepioline e croccante di pane <i>Green pea soup with onion marmalade, baby squid and crispy bread</i>	165
Vellutata di castagne Mousse di Parmigiano Reggiano, balsamico di Modena con essenza al tartufo <i>Chestnut velouté, "Parmigiano Reggiano" mousse with "Balsamico di Modena" balsamic and truffle essence</i>	185
Spuma di zucca Formaggio di capra, limone candito e olio extravergine d'oliva <i>Pumpkin espuma, goat's cheese and lemon confit with extra virgin olive oil</i>	165

Primi Piatti

	Small	Large
Spaghetti alla chitarra Vongole, branzino, asparagi e lime <i>Spaghetti "Chitarra", clams, sea bass, asparagus and lime</i>	160	290
Orecchiette Gamberetti, cozze, crema di patate e mollicata siciliana <i>Orecchiette pasta, baby shrimp, mussels, potato cream and Sicilian bread crumble</i>	160	290
Tortelli di manzo Wagyu Caciocavallo, spuma al Mascarpone e battuta di manzo Wagyu aromoatizzata al tartufo <i>Wagyu beef tortelli, "Caciocavallo" cheese, "Mascarpone" espuma and truffled beef Wagyu tartare</i>	160	300
Ravioli di Mozzarella di Bufala Melanzane, olive Taggiasca, pomodori pachino e Ricotta marzotica <i>"Mozzarella di bufala" ravioli, eggplant, "Taggiasca" olives, tomato and aged "Ricotta"</i>	150	280
Risotto carnaroli "Acquerello" Crema di porcini, guancia di manzo Wagyu affumicata <i>"Acquerello" carnaroli rice with porcini mushroom cream and smoked Wagyu beef cheek</i>	220	395

Secondi Piatti

Barramundi	375
Cotto in infusione d'aglio, olio e peperoncino, carciofi, asparagi e clorofilla di rucola <i>Barramundi fillet cooked with infused garlic olive oil, artichoke fondant, asparagus and rucola essence</i>	
Fagottini di dentice	375
San Daniele, Caciocavallo, pomodori pachino, capperi, olive e crema di zucchini <i>Red snapper filling with "San Daniele" ham, "Caciocavallo" cheese, tomato, capers, olive and zucchini cream</i>	
Merluzzo	390
Crema di patate allo zafferano, calamaretti, cozze e quenelles di Ricotta al limone <i>Black Cod with saffron potato cream, baby squid, mussels, quenelles of "Ricotta" cheese and lemon</i>	
Costata di manzo Wagyu	490
Foie gras, porcini, crema di Parmigiano Reggiano e Nero d'Avola <i>Wagyu beef rye eye, porcini mushrooms, "Parmigiano Reggiano" cream and Nero d'Avola reduction</i>	
Agnello Australiano	420
Costolette cotte a bassa temperatura, lombo in camicia di lardo di Colonnata, con Carciofi, peperoni e caviale di melanzane <i>Slow cooked lamb rack "Colonnata" lamb loin, artichoke, capsicum and eggplant caviar</i>	
Petto d'anatra	400
Marinato al miele, purea di rapa, carote e pesca <i>Slow cooked duck breast in wild honey marinade, parsnip puree, carrots and peach</i>	

I Contorni

Funghi di stagione trifolati	85
<i>Sautéed seasonal mushrooms</i>	
Spuma di patate all'olio d'oliva e marmellata di cipolle	95
<i>Potato espuma with olive oil with onion marmelade</i>	
Asparagi saltati al burro con Parmigiano Reggiano	95
<i>Sautéed asparagus with butter and "Parmigiano Reggiano" cheese</i>	
Patate schiacciate all'aglio e prezzemolo	75
<i>Mashed potatoes, garlic and parsley</i>	
Zucca, miele e timo in padella	75
<i>Pan fried pumpkin, thyme and honey</i>	

Menu Degustazione

Stuzzichino



Terrina di fegato d'anatra
Pan di spezie al miele, mela e Amaretto di Saronno
Foie gras terrine, honey bread, apple and "Amaretto di Saronno"
Bisol Jeio Colmei, Prosecco



Gamberoni

Burrata pugliese, essenza di pomodoro e pesca
Paoched king prawns, fresh "Burrata" cheese, tomato essence and peach
Pio Cesare, Gavi



Spuma di zucca

Formaggio di capra, limone candito e olio extravergine d'oliva
Pumpkin espuma, goat's cheese and lemon confit with extra virgin olive oil
Ruffino, Lumina, Pinot Grigio



Ravioli di Mozzarella di Bufala

Melanzane, olive Taggiasca, pomodori pachino e Ricotta marzotica
"Mozzarella di bufala" ravioli, eggplant, "Taggiasca" olives, tomato and aged "Ricotta"
Pio Cesare, Barbera d'Alba



Risotto carnaroli "Acquerello"

Crema di porcini, guancia di manzo Wagyu affumicata
"Acquerello" carnaroli rice with porcini mushroom cream and smoked Wagyu beef cheek
Ruffino, Chianti



Costata di manzo Wagyu

Foie gras, porcini, crema di Parmigiano Reggiano e Nero d'Avola
Wagyu beef rib eye, porcini mushrooms, "Parmigiano Reggiano" cream and Nero d'Avola reduction
Castelo Banfi, Col di Sasso IGT



Pre dessert

Souffle' ai lamponi

Con gelato al gianduia, salsa calda alla vaniglia
Raspberry souffle, giandujia ice cream, vanilla sauce

Selection of home made lemoncello

Rp. 1,100,000++/person excluding wines
RP 1,800,000++/person including wine pairing

All prices are in thousand Rupiah
Subject to prevailing government tax and 10% service charge