



PRIMAVERA

CONTEMPORANEA

Una celebrazione sensoriale della stagione
più vibrante dell'anno

Aperitivi · Per risvegliare i sensi

- *Taco croccante di polenta, tartare di lavarello, limone e erbe fresche*
- *Cannelé salato di Parmigiano ed erbe primaverili*
- *Cialda di Parmigiano, mousse di ricotta ed erbe di campo*

Primi · Leggerezza, colore e consistenza

- *Capesante scottate, crema di cavolfiore al tartufo, chips di Parmigiano*
- *Insalata di quinoa, avocado, cetriolo e agrumi*
- *Asparagi alla griglia, fonduta fredda di Taleggio, pistacchi e fiori*

Secondi · L'anima della primavera nel piatto

- *Salmone avvolto in prosciutto di Parma, crema di romesco, crumble di nocciole, verdure*
- *Risotto verde con asparagi e pancetta croccante, emulsione di Parmigiano*
- *Carré d'agnello in crosta di pistacchi, purè di piselli, carciofini confit, salsa al vino rosso*

Dolci · Un finale delicato e memorabile

- *Sorbetto artigianale al rabarbaro, spuma di Prosecco, frutti rossi, crumble di mandorle*
- *Panna cotta alla camomilla, miele di castagno e pinoli tostiti*
- *Tartelletta di fragole marinate, crema di mascarpone, basilico e polvere di fragole*



Silvio Forech



CONTEMPORARY

SPRING

A sensory celebration of the most vibrant season of the year

Aperitifs · To awaken the senses

- *Crispy polenta taco, lavarello tartare, Sicilian lemon and fresh herbs*
 - *Savoury Parmesan cannelé with spring herbs*
 - *Parmesan crisp cone, ricotta mousse and wild herbs*
-

Starters · Lightness, colour and texture


- *Seared scallops, truffled cauliflower cream, Parmesan crisps*
 - *Quinoa and avocado salad, crunchy cucumber and citrus vinaigrette*
 - *Grilled asparagus, cold Taleggio fondue, pistachios and edible flowers*
-

Main Courses · The soul of spring on a plate

- *Salmon wrapped in Parma ham, romesco cream, hazelnut crumble, baby vegetables*
 - *Spring green risotto with asparagus, crispy pancetta and Parmesan emulsion*
 - *Lamb rack in pistachio crust, pea purée, confit baby artichokes, red wine sauce*
-

Desserts · A delicate and memorable finale

- *Handcrafted rhubarb sorbet, Prosecco foam, red berries and almond crumble*
- *Chamomile panna cotta, chestnut honey and toasted pine nuts*
- *Marinated strawberry tartlet, mascarpone cream, basil and strawberry dust*



Silvio Foresti