

THE PLATANO JOURNEY
Discovering World's Food & Wines

INSALATA, SCAMPI, PESCHE, SOIA, SESAMO (GF)
Salad, langoustine, Peach, Soy, Sesame

€ 45

WAGYU, CAVOLO, SOIA
Wagyu, Cabbage, Soy

€ 49

ASTICE, PROVOLA, PEPERONI
Lobster, Provola Cheese, Bell Pepper

€ 57

SEDANO RAPA, CAVOLO, UMAMI (VG)
Celeriac, Kale, Umami

€ 30

TONNO, MELANZANE, YOGURT, MENTA
Tuna, Eggplant, Yogurt, Mint

€ 60

AGNELLO, ZUCCA, DUKKAH, LIMONE (GF)
Lamb, Pumpkin, Dukkah, Lemon

€ 60

CAFFÈ, MASCARPONE, FICHI
Coffee, Mascarpone Cheese, Figs

€ 22

BABÀ, CIOCCOLATO, ZENZERO, COCCO, ANANAS
Baba, Chocolate, Ginger, Coconut, Pineapple

€ 30

3 Portate - Courses € 120

4 Portate - Courses € 140

5 Portate - Courses € 160

THE APERITIF

PHILIPPONNAT CHAMPAGNE BRUT € 30

VEUVE CLICQUOT ROSÉ € 35

GAJA ROSSJ BASS CHARDONNAY € 35

ROSSO DI MONTALCINO, ROBERTO CIPRESSO €35

"COCKTAIL MARTINI" ROKU GIN, BELSAZAR WHITE € 30

"HUGO" PORT GRAHAMS N°5, ELDERFLOWER

TONIC, "PROFUMO DI ROSA" € 30

CHAMPAGNE MENU

GAMBERO ROSSO & CHAMPAGNE

POMODORO, BOTTARGA, SCHIUMA DI PATATE

Raw Prawns & Champagne, Tomato, Mullet Fish Roe, Potato Foam

€ 45

TAGLIOLINO CHAMPAGNE & CAVIALE, ERBA CIPOLLINA

Tagliolino, Champagne & Caviar, Chives

€ 60

SPIGOLA, CHAMPAGNE, SPINACI, SCALOGNO, SFOGLIA

Champagne Seabass, Spinach, Shallots, Puff Pastry

€ 58

CHAMPAGNE, PESCHE, BAVARESE, FROLLA

Champagne, Peach, Bavarois, Shortbread

€ 24

SELEZIONE DEI FORMAGGI

Cheese Selection

€ 35

(V) Vegetarian, (VG) Vegan, Gluten Free (GF), Dairy Free (DF)