



Chef
Anthony Genovese

General Manager
Matteo Zappile



IL PAGLIACCIO

parallels

Linee Profonde ed Intense
Autunno / Inverno '25

Prologo

— Rapa rossa, broccolo, furikake e scalogno

Tarte

— Castagne, lenticchie e cioccolato

Il Cavolfiore di bosco

— Sfoglia, sancho e arance amare

Il Volo al mare

— Caviale, piccione e abalone

L'animella

— Rose, funghi e ragusano

Le penne

— Ricci di mare, maiale e patate

Sfumature di Verde

— Broccoli, verza e cavoli

Lo Scampo e La Gallina

— Cachi, mango e finocchio

Lo show del Manzo

— Marsala e radicchio

Arancione Zucca

— Gelato, crema e verbena

La Breve Stagionatura

— I tre lattini e l'orto

Suprema

— Mandarino, zafferano e zenzero

Tatin

— Indivia, mela e tartufo

Sfere Deliziose

— Macadamia, curry imbrunito e ananas