



IL PAGLIACCIO

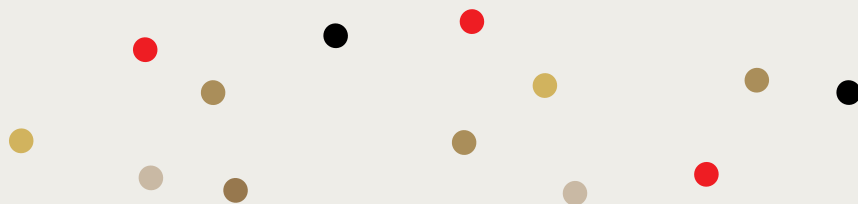


—270 € a persona / 9 portate

—Chef
Anthony Genovese

MICHELIN
2026

LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE



CIRCUS

ESTROSO PREAMBOLO
Calamaro, lardo e cetriolo

GIOCOLERIE
Pollo, patate e tartufo

TOURNÉE
Ricciola, foie gras e prugna

IL CONTORSIONISTA
Fusilloni, aglione e papavero

UN INCONTRO INASPETTATO
Il coniglio e l'anemone

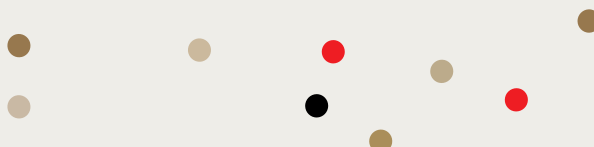
APPENA PESCATO
*Zucchine, stracciatella
e patate*

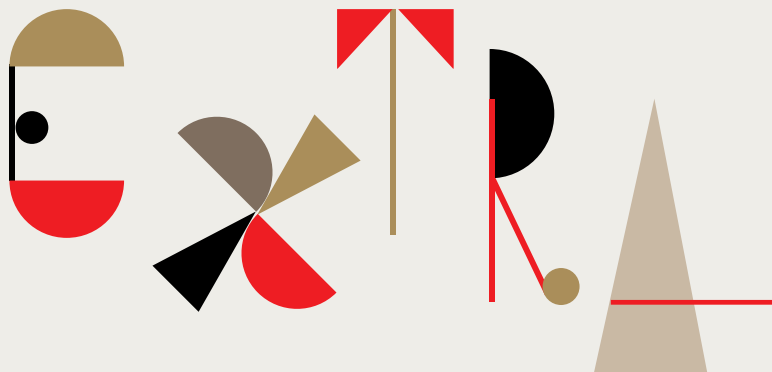
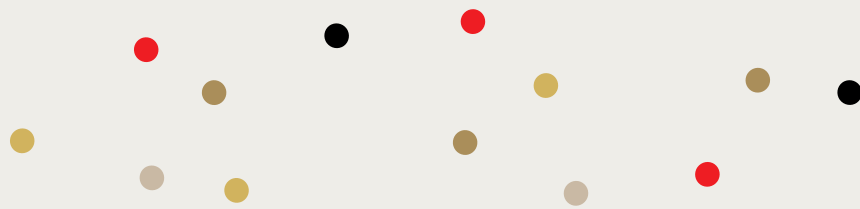
O ROSA, L'ANATRA
*Anguria, pepe rosa
e pomodoro*

GIOCO A DUE
Mandorle e fagiolini

TRASPARENZE
Avocado, kefir e shiso

INCANTO E STUPORE
Robiola, peperone rosso e gelso





EXTRA!

Oltre il menu.. vola solo chi osa farlo...
Scegli la portata che più ti rappresenta
e arricchisci il tuo viaggio.

—Chef
Anthony Genovese

L'IMPRONTA FRANCESE *Animella, cozze e camomilla*

75



LA MIA TRADIZIONE

I maccheroni al ferretto, il ragù di poleptte e la ricotta salata

35



I SOUVENIRS

Scampo, ceviche e curry Thai

120



LEGGERO E TROPICALE

Banana alla Chartreuse, cocco e liquirizia

40

