IL PAGLIACCIO

CIRCUS

IL PRIMO SORRISO
Baccalà e caramello di cicoria

QUESTIONE D'INTESA
Manzo, semi di zucca e puntarelle

GIOCOLERIE
Gambero e minestrone

ARLECCHINO
Capperi, burro affumicato e genziana

UN INCONTRO INASPETTATO
Il coniglio e l'anemone

LA BREZZA VA IN SCENA
Pescato, avena, vaniglia e mandarino

O

Un gioco di grazia
Agnello, hoshigaki e friarielli

LA GIRAVOLTA RUBINA
Rapa rossa e melograno

RIFLESSI D'ILLUSIONE
Fava tonka, agrumi e caffè

CURIOSA MERAVIGLIA
Scorzonera, nocciola e zenzero

270 € a persona / 9 portate

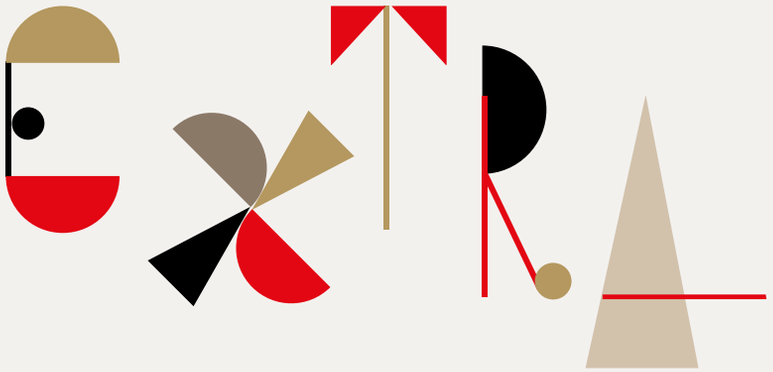
—Chef
Anthony Genovese

MICHELIN 2026

LES GRANDES TABLES DU MONDE

Wine Spectator BEST OF AWARD OF EXCELLENCE

IL PAGLIACCIO



EXTRA!

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

—Chef
Anthony Genovese

TRA IL CIELO E IL MARE
Piccione e abalone
75

LA MIA TRADIZIONE
I maccheroni al ferretto, il ragù di polpette
e la ricotta salata
35

I SOUVENIRS
Scampo, curry di frutta e caviale
120

LEGGERO E TROPICALE
Soufflé alla banana, cocco, Chartreuse e liquirizia
40

L'ULTIMO SEGRETO
La nostra selezione casearia,
una scoperta da concedersi!
30

MICHELIN 2026

LES GRANDES TABLES DU MONDE

Wine Spectator
BEST OF AWARD OF EXCELLENCE