



Menù

Benvenuto dello Chef

Saffron Royal - Signature cocktail

Torino

Battuta di Fassona piemontese, zafferano
in due consistenze, Parmigiano e nocciole

Pinot Grigio "Jesera" DOC 2023 Venica

Firenze

Quaglia, uova e ribollita

Chianti Classico Riserva "Nipozzano" DOCG 2020 Frescobaldi

Roma

Tortello cacio, pepe e tartufo

Pinot Nero Alto Adige DOC 2022 Franz Haas

Bruxelles

Guancia alla birra Cherry Chouffe e sottobosco

Amarone della Valpolicella Classico "Ravazzol" DOCG 2018 Cà la Bionda

Napoli

Limone, zafferano e cacao

Passito di Albana di Romagna "Arrocco" DOCG 2022 Fattoria Zerbina

Piccola pasticceria