

## IL VIAGGIO DI SOLIMAN NEL BAR DELL' ELEPHANT

### MUMBAI INDIA

PURPLE CURRY  
CAVOLO A PUNTA E COZZE DI BOUCHOT

\* \*

### LISBONA PORTOGALLO

SARDINE  
PECORINO E PONZU

\* \*

### BARCELLONA SPAGNA

TONNO ROSSO  
ALGA NORI E CAVIALE OSCIETRA N25

\* \*

### BRESSANONE ITALIA

BRODO ALLA CODA DI BUE  
ORTAGGI DA RADICE E ORZO

MENU € 165,00

RACCOMANDIAMO  
UN ACCOMPAGNAMENTO DI VINI AL BICCHIERE

5 VINI € 75,00

## NELL' APOSTELSTUBE

ASTICE CON CETRIOLO E FINOCCHIO  
FOIE GRAS GHIACCIATO CON ANGUILLA E GRAVENSTEINER  
TATAR DI MANZO CON BARBABIETOLA E "CAFE DE PARIS"

\* \* \*

SALMERINO [IKEJIME]  
MANO DI BUDDHA E MYOGA

\* \* \*

CAPPELLETTI CON FONDUTA ALLE FOGLIE DI FICO  
GAMBERO DI FIUME E MANDORLA MARCONA

\* \* \*

ROMBO [VENDÈE]  
ZUCCA E CAVIALE KALUGA RESERVE N25

\* \* \*

HOKKAIDO A5 WAGYU  
CARCIOFO E JUS ALLA MELA NERA

\* \* \*

SORBETTO AL LITCI  
LIMEQUAT E SESAMO

\* \* \*

PISTACCHIO [BRONTE]  
MANGO E NOCE DI COCCO

\* \* \*

MADELEINE CON ZENZERO E LIMETTA  
PRALINA CON MATCHA E FRAGOLE  
PÂTE AL CASSIS E SOMMACCO