



DUCUSILLA

280€

Zucca moscata, eremorange e ricci di mare

Gourd, eremorange and sea urchin



Carpaccio di carciofi violetti della Puglia e ostrica

Carpaccio of purple artichokes from Puglia, oyster



Puntarelle della campagna romana,

colatura di alici e crema di bufala

Charred puntarella, colatura of anchovies and bufala cream



Tagliolini e tortellini al tartufo bianco

Tagliolini and tortellini with white truffle



Rombo grigliato, topinambur farcito e essenza di pesce

Grilled turbot, stuffed Jerusalem artichokes, cooking jus



Lingua di vitello alla brace, rucola e condimento di senape

Veal tongue on the embers, rocket and mustard condiment



Sella di capriolo toscano 'grand veneur', cavolo verza e oxalis

Grand veneur style back of venison, green cabbage and oxalis



Cachi al naturale

Persimmon in its natural way



Agrumi di Sorrento

Citrus from Sorrente region



**Cioccolato e caffè della Manufacture Alain Ducasse a Paris,
gelato al grano saraceno**

Chocolate and coffee from Alain Ducasse Manufacture in Paris,
buckwheat ice cream