

MELIÀ
HOTELS & RESORTS

Soul Matters

*Assapora la
tua storia*

Antipasti in condivisione

Jamón Serrano
Pan brioche, foie gras e mela Annurca
Crudo di ricciola, chutney di mango e lime

Portate principali

Risotto rosa mantecato alla zucca, battuta di tonno rosso, liquirizia e pimpinella
Filetto di rombo allo zafferano, morbido di patate al finocchio, pepe rosa e aglio nero

Pre - Dessert

Ananas marinato allo zenzero, salsa al cocco,
prescinsêua dolce e cioccolato piccante

Dessert

Morbido al cioccolato bianco e fragole, crumble di
fave tonka e salsa di rose

Cocktails in abbinamento

MARTHA

Pisco, liquore al lampone, umeshu sake
Succo di limone e soda alla pesca

ERNEST

Veritas Rum infuso alla cannella, bitter al cacao,
Cocchi Vermouth rosso e soda all'arancia rossa

Violino di Federica Pellizzetti in accompagnamento
Menù completo con abbinamento cocktails
(Bevande escluse)

100 € per persona

MELIÀ
HOTELS & RESORTS

Soul Matters

*Savor your
own story*

Shared Starters

Jamón Serrano

Brioche bread, foie gras, and Annurca apple
Yellowtail carpaccio, mango and lime chutney

Main Courses

Pink risotto with pumpkin, red tuna tartare, licorice and burnet

Turbot filet with saffron, fennel potato purée,
pink peppercorns and black garlic

Pre - Dessert

Ginger-marinated pineapple, coconut sauce,
sweet prescinseua and spicy chocolate

Dessert

White chocolate mousse with strawberries,
tonka bean crumble and rose sauce

Cocktails pairing

MARTHA

Pisco, raspberry liqueur, umeshu sake
lemon juice and peach soda

ERNEST

Cinnamon-infused Veritas rum, cacao bitter,
Cocchi red vermouth and blood Orange soda

Violin accompaniment of Federica Pellizzetti
Full menu with cocktails pairing
(Beverages excluded)

100 € per person