

T O S C A

Chef Pino Lavarra Cooking Class - August

*Carpaccio di Bufala, crema di ricotta
germogli e marmellata di pomodoro*

Bufala beef carpaccio, ricotta cheese cream
spring sprouts and homemade tomato jam

*Spaghetti alla chitarra del Sentore, clorofilla di basilico
ragù di calamaretti, foglia di pesce spada e olio di olive nere*

Chitarra spaghetti, basil chlorophyll
baby squid, swordfish paper and black olive oil

*Tonno del Mediterraneo sott'olio
purea bianca di melanzane, patate soffiate e salsa ai capperi in fiore*

Mediterranean tuna, white eggplant purée, potato soufflé and caper sauce

Soufflè ai limoni d' Amalfi, sorbetto di lamponi e birra

Amalfi lemon soufflé, raspberry and beer sorbet