

THE
CESAR
RESTAURANT

Il mare nel piatto
The sea in the dish

Crudo di ricciola foglia d'ostrica, mela verde e pomodori secchi
Amberjack tartare oyster leave green apple and sun-dried tomatoes

Gamberi di Sicilia, foie gras, crema di fragole e semi di cacao
Sicilian prawns fois gras, strawberry cream and cocoa beans

Maltagliati, telline, bottarga, broccoli e buccia di limone
Rough-cut pasta with baby clams, bottarga, broccoli and lemon peel

Fregula sarda, astice, asparagi e zenzero
Fregula Sarda, lobster, asparagus and ginger

San Pietro, carciofi brasati, crema di zucca e nocciole della Toscana
Jhon Dory with braised artichokes, pumpkin cream and nuts from Tuscina

Soffice Amedei ai lamponi e freddo al Grand Marnier
Soffice Amedei with raspberry and Grand Marnier parfait

€ 98.00