



# Menu

## Chef's Welcome

Blanc de Blanc Metodo Classico Brut  
"Villa Amagioia", Az. Agricola Palazzo di Varignana

## Budapest

Scampi and lobster catalana, lecsò,  
pickled vegetables and capers  
Champagne Brut Tradition, Baudin Fils

## Varignana

"Pomod'Oro" risotto with tomato water,  
saffron and gold leaf  
Vermentino di Sardegna DOC 2023 "Tuvoaes", Giovanni Cherchi

## Naples

Mediterranean-crusted swordfish medallion,  
Sorrento lemon sauce and sautéed eggplant  
Etna Bianco DOC 2023 Benanti

## Bologna

Fruit granita with Sarti Rosa

## Turin

Light vanilla panna cotta, Torinese Pecetto cherries,  
salted popcorn ice cream, candies and cotton candy  
Albana di Romagna Passito "Arrocco" DOCG Fattoria Zerbina

## Petite pâtisserie