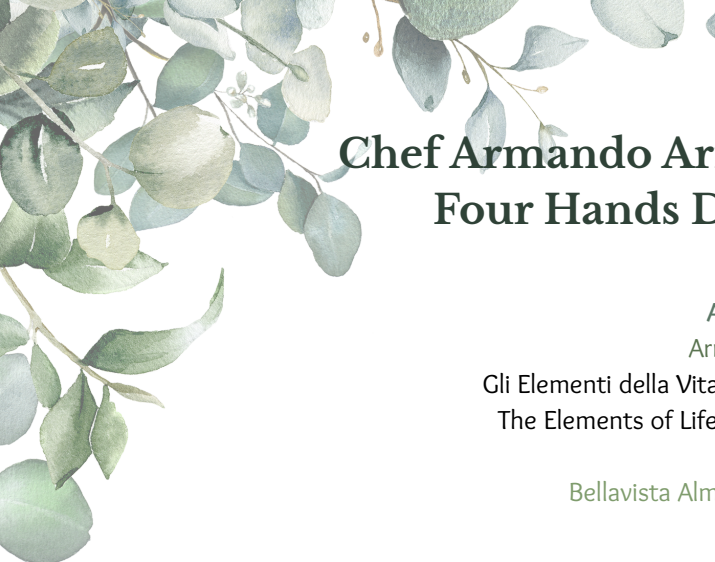




Chef Armando Aristarco & Marco Ortolani

Four Hands Dinner 6th May 2025

Amuse-bouche

Armando Aristarco

Gli Elementi della Vita : Acqua, Terra , Fuoco, Aria e Etere

The Elements of Life : Water, Earth, Fire, Air and Ether

Bellavista Alma Assemblage 1 Extra Brut

Antipasto

Marco Ortolani

Carbonara di Seppie di S. Spirito, Guanciale, Pecorino e Tartufo di Norcia

Carbonara of Cuttlefish from S. Spirito, Bacon, Pecorino Cheese and Norcia Truffle

Bellavista Brut 2020 Teatro alla Scala

Primo Piatto

Armando Aristarco

Riso campano Hera nei Campi, Pomodoro, Basilico e Olio del Cilento

Hera Nei Campi Rice, Tomatoes, Basil and Oil from Cilento

Bellavista Rosé 2020

Secondi Piatti

Armando Aristarco

Ventresca di Tonno del Mediterraneo, Astaraceae e senape

Ventresca of Tuna from Mediterranean Sea, Astaraceae and Mustard

Bellavista Pas Opère 2020

Marco Ortolani

Agnello Engadino, Fioretto, Testina, Animella,

Salsa Anacardi

Lamb from Engadina, Cauliflower, Tête de Veau, Sweetbreads,

Cashews Cream

Bellavista Riserva Vittorio Moretti 2016

Pre-Dessert

Marco Ortolani

Limone, Meringa, Capperi

Lemon, Meringue, Capers

Dessert

Armando Aristarco

La nocciola di Giffoni IGP, arancia e caffè

Giffoni IGP Hazelnuts Mousse, Oranges from Sorrento and Coffee

Bellavista Nectar

€ 190 per persona vini e IVA inclusi
€ 190 per person wine pairing and VAT included

