



BUSSOLA
"n the beach



13th May 2008

Accademia Della Cucina Italiana

Menu

*- Stuzzichino Di Seppia -
Cuttlefish Amuse Bouche*

*- Carpaccio Di Tonno & Bagnacauda E Botarga -
Seared Tuna Carpaccio and Espuma Bagnacauda, Sardinian Mullet Roe*

*- Coulingiones ai Carciofi E Menta, Botarga E Pecorino -
Artichoke / Mint Ravioli, Sardinian Mullet Roe with aged Pecorino Sauce*

*- Capesante All'Arancia E Zenzero, Salsa Di Pistacchi Di Bronte -
Sea Scallops Orange/Ginger, Bronte Pistachio Sauce, Asparagus*

*- Caffè latte, Cioccolato & Mou-
Café latte, Chocolate & Mou*

