

Ristorante
Il Pagliaccio

MAISON RUGGIERI

DÎNER À 4 MAINS

Chef Ruggieri & Chef Genovese

Lundi 30 novembre 2026

APÉRITIF

Tuile de kiwi vert déshydraté, kiwi grillé, crème de citron et gobbetti

Tuile croustillante de pois chiches et calamars, salade et mayonnaise de calamars, thé Earl Grey et pamplemousse

AMUSE-BOUCHES

Morue dessalée et montée à l'huile d'olive, caramel de chicorée et fine feuille de morue

Pastrami de bœuf, graines de courge et puntarelle

Gelée d'herbes amères, mangue et caramel d'artichaut

Grissini au parmesan, cocktail d'artichaut, baies de genièvre et eau de tomate d'hiver

PÂTES

Lumachine, sauce pil-pil, bouillon de lapin, anémones de mer, salmoriglioet sumac

Pappardelle à la truffe blanche, huître et fond blanc

PLAT PRINCIPAL

Poisson du jour, avoine, vanille et oursins

Canard, endives glacées au vin rouge, boutargue et pâte de coing

VÉGÉTAL

Oignon et chicorée rouge

DESSERT

Avocat, kéfir et shiso vert

Poire confite au géranium, glace à la fleur d'oranger et nuage de lait