



CENA DI HALLOWEEN

TIJUANA GHOST

Un cocktail a base di Tequila Spicy Ghost. Suggestioni messicane e influenze di confine si incontrano in un drink speziato, tropicale e oscuro.

FLAN DI OTTOBRE

Flan morbido di zucca Delica, fonduta al Parmigiano e semi di zucca tostati.

RAVIOLI DI ZUCCA, AMARETTI E MOSTARDA

Ravioli fatti in casa ripieni di zucca, amaretti e mostarda, serviti con burro, nocciola e salvia croccante.

GUANCIA DI VITELLO, ZUCCA E FUNGHI

Guancia di vitello brasata a bassa temperatura, crema di zucca speziata, funghi del bosco e chips di zucca croccante.

ZUCCA E CIOCCOLATO FONDENTE

Tortino caldo di zucca e cioccolato fondente con cuore morbido, gelato alla vaniglia e ragnatela di caramello.

Euro 85 pp

Bevande e vini in abbinamento inclusi

ambrosia
ROOFTOP



HALLOWEEN DINNER

TIJUANA GHOST

A cocktail made with Spicy Ghost Tequila. Mexican inspiration and border influences come together in a spicy, tropical and dark drink.

OCTOBER FLAN

Soft Delica pumpkin flan,
Parmigiano fondue and toasted pumpkin seeds.

PUMPKIN, AMARETTI AND MOSTARDA RAVIOLI

Homemade ravioli filled with pumpkin, amaretti biscuits and mostarda,
served with butter, hazelnuts and crispy sage.

VEAL CHEEK, PUMPKIN AND MUSHROOMS

Slow-braised veal cheek, spiced pumpkin cream,
wild mushrooms and crispy pumpkin chips.

PUMPKIN AND DARK CHOCOLATE

Warm pumpkin and dark chocolate cake with a soft centre,
vanilla ice cream and a caramel spiderweb.

Euro 85 pp

Paired wines and beverages included.

ambrosia
ROOFTOP

