

Dégustation Menu

OVIO x HENRY'S

By Panos Ioannidis

Αμούς Μπους

Τριφολάτα αγρίων μανιταριών σε τραγανό τούλι ριζότο με φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα (*tuber aestivum*) και κρέμα από παρμεζάνα παλαίωσης 36 μηνών
γάλα, σέλινο

Ορεκτικό

Φρέσκο στρείδι και χτένι με νότες λεμονιού και εσπεριδοειδών, απαλή κρέμα μάραθου και αυγά από πέστροφα
μαλάκια, οστρακόδερμα, ψάρι

Σούπα

“La Panzanella”

Σορμπέ με ντοματίνια *Tomberrie*, φράουλα και χειροποίητη focaccia
γλουτένη, ψάρι, σέλινο

Πρώτο Πιάτο

Ραβιόλι με *guanciale*, κρόκο αυγού, φασκόμηλο και θρυμματισμένο sour dough
γλουτένη, γάλα, αυγό, θειώδη

Κυρίως Πιάτο

Porchetta affumicata με σάλτσα εσπρέσο, βανίλια Μαδαγασκάρης, κρέμα από παστινάκι και ψητά νεκταρίνια σε Κουμανταρία
γάλα, θειώδη, σέλινο, σόγια

Επιδόρπιο

“La tarta al Limone”

Αποδομημένη λεμονόπιτα με θυμάρι, τραγανό μέλι και sorbet από φρούτα του δάσους
γλουτένη, αυγό, γάλα



Dégustation Menu

OVIO x HENRY'S

By Panos Ioannidis

Amuse-Bouche

Trifolata of wild mushrooms on crispy tuille risotto with fresh summer truffle (tuber aestivum) and 36-month aged Parmesan cream
celery, dairy

Starter

Fresh oyster and scallops with hints of lemon and citrus, smooth marjoram cream and caviar
molluscs, crustaceans, fish

Soup

“La Panzanella”
Tomberry cherry tomato sorbet with strawberry and homemade focaccia
gluten, fish, celery

First Course

Raviollo with guanciale egg yolk, sage and crumble from sour dough
gluten, dairy, egg, sulphites

Main Course

Smoked porchetta with espresso sauce, Madagascar vanilla, parsnip cream and roasted nectarines in Commandaria
dairy, sulphites, celery, soy

Dessert

“la tarta al Limone”
Deconstructed lemon pie with thyme, crunchy honey and forest fruit sorbet
gluten, egg, dairy

