

# ITALO DINING SET MENU 950++

## ASSAGGINI

Sakoshi bay oyster - milano torino granita -  
angostura - candied lemon

Scallop gratinata - müller-thurgau and shallot  
reduction - pangrattato

## ANTI PASTI

Tuna ventresca crudo all' acqua pazza

Artisan cotechino - stewed green lentils

## PRIMI

Risotto - sour butter - prosecco superiore -  
parmigiano reggiano

Tagliatelle - preserved black australian truffle -  
fontina, hazelnuts

## SECONDO

Pureblack barley fed angus rib eye roast  
with buttery mash potatoes and scalogni  
caramellati

## DOLCE

Panettone semifreddo - torroncino cream

Menu subject to change\*\*

**CLIAO**  
**2024**