



FROM KOBE TO BANGKOK

David Tamburini X Eugenio Cannoni

LUNCH 4 COURSES

THB 3,100++ Per Person (Food Only)

THB 1,900++ Per Person (Wine Pairing)

**CAPELANTE DI HOKKAIDO, FINOCCHIO,
ARANCE ROSSE E UOVA DI SALMONE ALL'ITALIANA**

Pan Seared Hokkaido Scallop, White Fennel, Blood Orange,
House Cured Salmon Roe "All Italiana"

(Chef David)

Pinot Grigio, Sensi, Collezione, Veneto, Italy

MAFALDINE AL RAGU DI SALSICCIA

Fresh Mafaldine Pasta, Black Pork Ragout, Pecorino Cheese

(Chef David)

Domenico Clerico, Dolcetto Langhe Visadi, Piedmont, Italy

CERVO IN PAIZ

Deer, Beetroot, Ginger

(Chef Eugenio)

Casanova di Neri Brunello di Montalcino DOCG, Italy

LIMONE, POLLINE, CAROTA

Lemon, Pollen, Carrot

(Chef Eugenio)