



H O S T A R I A

CHEF

JOAO RODRIGUEZ  
ANTONIO CUOMO

CHEF

**JOAO RODRIGUES - ANTONIO CUOMO**

**CENA STELLATA A QUATTRO MANI  
STARRED DINNER AT FOUR HANDS**

**1 DICEMBRE 2015, ore 20.00  
01th DECEMBER 2015, 08.00 pm**

ACQUA, CAFFÈ, VINI IN ABBINAMENTO INCLUSI NEL PREZZO  
WATER, COFFEE AND WINE INCLUDED



Hostaria Chef  
Antonio Cuomo



Michelin Starred Chef  
Joao Rodriguez

PER PERSONA  
PER PERSON  
**€ 75,00**

SOLO SU PRENOTAZIONE  
BY RESERVATION ONLY



H O S T A R I A

CHEF

JOAO RODRIGUEZ  
ANTONIO CUOMO

## MENU

Algarve Carabineiro tartare, "Galego" lemon gel and fresh herbes salad

*Tartare di gamberi rossi Algarve, gelatina di limone "galiziano" e  
insalata fresca di erbe*

\*\*\*

"Catching truffles" – Alentejo pig trotters, ceps and truffles

*"Catching truffles" – Maialino da latte Alentejo, funghi porcini e tartufi*

\*\*\*

Grilled cod fish tongue, chick pea stew, chorizo oil

*Tongue di Merluzzo grigliato, piselli stufati, olio chorizo*

\*\*\*

Turbot, rose shrimp and Codium

*Rombo, gamberi rosa e Codium*

\*\*\*

Maronesa beef, bone marrow crust, potato starch, smoked eel

*Crosta di midollo di manzo Maronesa, fecola di patate, anguilla affumicata*

## PRE DESSERT

"Chilliecolate" - dried chillies chocolate, caramel, olive oil

*"Chilliecolate" - peperoncini rossi secchi al cioccolato,  
caramello, olio extravergine di oliva*

## DESSERT

Pistachos and lemon in its textures

*Il pistacchio ed il limone nelle sue consistenze*

Alcuni prodotti, in base alla disponibilità del mercato potrebbero essere surgelati.\* Prodotto crudo trattato secondo la normativa Europea REG CE 853/2004. Alcuni prodotti potrebbero contenere allergeni. Siamo a vostra disposizione per chiarimenti.

Some products might be frozen according to market availability  
\*Raw produce processed according to the European Law REG CE 853/2004.  
Some products may contain allergens. We are at your disposal for any explanations