



Vincenzo Candiano

Michelin-Star Dining with Vincenzo Candiano

December 11 - 16, 2017

Dinner menu

Beef tartare with smoked buffalo mozzarella foam, Jerusalem artichoke and carrot chips, radish

Pitars Prosecco Gold Millesimato DOC Extra dry, Friuli Italy

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Salad of codfish creamed with strawberries and tomatoes, spicy bread crumble and celery juice

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Seared prawn on leek cream, candied lemon, spinach and liquorice

Villa Sparina Gavi di Gavi DOCG 2015, Piedmont Italy

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Grouper "alla Norma" cooked with cherry tomatoes, basil and ricotta cheese

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Gentile Pasta creamed with sicilian Caciocavallo cheese and lemongrass, roasted langoustine and crunchy pistachio waffle

Feudo Maccari Grillo IGT 2015, Sicily Italy

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Seared tuna with wild oregano, sweet and sour onion with toasted almonds

Pietradolce Etna Rosso DOC 2014, Sicily Italy

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Pork pancetta braised with paprika, apple and capsicum compote, crescioni with rustic mustard

Fontodi Chianti Classico DOCG Organic 2011, Tuscany Italy

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Blancmange with Cow Milk in raspberries and melissa, pink pepper meringues

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

"Nella" Sabadi chocolate semifreddo with tangerine and nougat crumble

Carlo Hauner Malvasia Passito DOC 2012, Sicily Italy

THB 5,800++ including 7-course dinner menu
Additional wine pairing at THB 3,000++

All prices are in Thai Bath, subject to 7% VAT 10% service charge. Allow us to fulfill your need. Please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

Jojo