

menu di pesce

Amuse Bouche dello Chef

*Ostrica “ Pleiade “ al vapore , Mela , Cetriolo
Perle di Alga affumicata Wakame*

*Capasanta alla fiamma , Caviale Kala Baerii
Sedano rapa , Maionese di Corallo*

Filetto di Sogliola , crema di Carciofi , Bottarga di Muggine

*Linguine di Gragnano “ Selezione Oro “ ,
Cicoria , Cicale di mare*

Risotto Karbor allo Champagne , Anguilla affumicata , Alloro

*Torrone di pesce
Ombrina , giardiniera di Carote , Limone e Sedano
Besciamella di Mandorle , Nocciole
Fondo di Vongole*

Pre-Dessert di Tortello di Mela

Pavlova al Cioccolato Valrhona 80% , Lamponi

menu di carne

Amuse Bouche dello Chef

Crema Catalana di Foie Gras , Gelatina al Passion Fruit

Uovo da "Galline Urbane" , spuma di Patate , Tartufo bianco

*Battuta di Manzo " Garronese " ,
Tartufo Bianco
Nocciole e maionese alla Nocciola*

*Bottoni ripieni di Germano Reale in brodo di Alga al Tartufo
Tartufo Bianco , Castagne*

*Risotto Karbor , fondo bruno di Vitello ,
Castelmagno , Porcino scottato*

Filetto 1982

Rivisitazione del filetto Rossini

Pre-Dessert di Tortello di Mela

Pavlova al Cioccolato Valrhona 80% , Lamponi