



Menu € 110

Prezzo: 110,00€

Aperitivo a buffet

Tartare di tonno nel cono di ghiaccio
Cocotte di riccio e uovo di quaglia servita nei ricci di cristallo con alghe
Acciughe ripiene su pietra
Cialda di alghe con crocchetta al nero di seppia e germogli
Conchiglia madreperlata con crema di zucchine trombetta, bagna cauda e cozze
Fumé di salmone, blinis e panna acida all'aneto
Croccante di pane nero ai cereali con acciuga del Cantabrico e limone candito di Varigotti
Spuma di salmone affumicato
Crocchette al prosciutto
Rosa di vitello tonnato
Mini panini con panissa
Mini farinatine di grano e rosmarino e di ceci

Antipasti

Testa in cassetta di polpo
Carbonara di calamaro

Primo piatto

Trofie con gamberi, okra e pomodori pachino

Secondo piatto

Scaloppa di pesce nostrano con variazioni di zucchine trombetta ed il suo fiore farcito alla mozzarella di bufala

Dolci e bevande

Gin Tonic di finocchio e sorbetto alla rosa