

Menù Mare d'Autore

Prezzo:310,00€

Un percorso dedicato ai sapori del mare, dove la freschezza delle materie prime incontra eleganza, tecnica e creatività. Ogni portata è pensata per valorizzare il pescato con abbinamenti equilibrati e contemporanei, regalando un'esperienza gastronomica raffinata e ricca di carattere.

Aperitivo di Benvenuto

Mini bun al polpo alla brace, maionese al limone
Macaron al baccalà mantecato e lime
Scampo, caviale Oscietra e limone
Ceviche di pescato del giorno, latte di tigre
Cannolo croccante con mousse di gambero rosso e pomodoro confit
Cestino di frittura di pesce e verdure dell'orto

A seguire, gli ospiti saranno accompagnati al tavolo per la cena servita.

Antipasti

Gambero rosso marinato agli agrumi, cocomero grigliato e gel di basilico
Polpo alla brace, crema fredda di patate affumicate e peperone giallo arrosto

Primo

Risotto Acquerello al limone, scampo e la sua bisque

Secondo

Ballottina di gallinella ripiena di astice, lattuga romana alla brace ed essenza di crostacei

Dessert

Viaggio ai Tropici
Cocco, mango e passion fruit

* Il Menù include Mise en Place e illuminazione a filo degli spazi

*Alcuni prodotti potrebbero subire variazioni in base alla disponibilità