



Menù Saint Tropez

Aperitivo a buffet (con cocktails affumicati)

Tonno Tataki in crosta di sesamo nero e salsa Ponzu ai capperi.

Salmone candito allo sciroppo d'acero e aneto su crostino di pane nero.

Canestrelli piastrati su crema di cannellini e corallo con pepe di Timur.

Gamberi alla caraibica marinati in lime, rum e pepe rosa e avvolti da una striscia di croccante tortilla.

Angolo dei formaggi affumicati a freddo.

Pulled salmon sandwich, delizioso bun ripieno di salmone affumicato e ridotto a crema con

Fishermans Sauce.

Club bites, cestini di tortilla, con gambero grigliato e uova di quaglia affumicate.

Polpo alla gallega croccante - su crema alle patate e cipolla dolce.

Mazzancolle al lime su crema Romesco al peperone bruciato, caprino e mandorle.

Primo Piatto

Linguine Clam Chowder di pasta fresca cotta su ghisa, con scaglie di patata, vongole, granchio e bacon.

Secondo Piatto

Salmone alle alghe nori cotto su placca di cedro con mayo delicata al wasabi.

Dadolata di asparagi, zucchine e speck piastrati con bottarga d'uovo affumicata.

Dessert

Pere affumicate glassate al Bracchetto e amarene.

Ananas alla menta e sambuco, dorata al girarrosto e servita al coltello.