



Tavolozza di Emozioni

Prezzo:105,00€

Antipasti

Fiori di zucca con cuore di ricotta canestrata e mazzancolle su crema di raveggiolo e gradazione di zucchine
Sottile di ricciola su mattonella bollente di sale grosso di cervia con germogli bio e olio all'essenza di agrumi

Primi

Paccheri di gragnano trafiletti al bronzo con astice e pomodorini datterino al profumo di basilico
Cappellaccio con tartare di spigola e zenzero saltati con acqua al profumo di mare

Secondi

Scottata di rana pescatrice marinata ai tre pepi su foglioline di spinaci scottati al wok
Conchiglia saint jacques e gambero rosso di san remo

Dessert

Sorbetto ai frutti della passione e champagne
Torta nuziale