



Menù degustazione

Prezzo:190,00€

Antipasti

Insalatina di Polpo e calamari Con pomodorini, capperi e olive taggiasche

Cono croccante Con crema di zucchine e menta

Chips di patate viola Con tartare di ricciola e maionese allo zafferano

Rosa di salmone Marinato alla barbabietola con frutti di bosco e agrumi

Chips di patate viola Con tartare di gambero e maionese al rosmarino

Crudi di pesce

Carpaccio di ombrina Con olio extravergine e melograno

Scampi freschi al naturale

Carpaccio di ricciola Con citronette agli agrumi

Serviti con Bisque concentrata Con polpa di crostacei e crostini alle erbe aromatiche

Primi piatti

Risotto alla milanese Con midollo centrale a forma di cuore e riduzione di fondo bruno con gremolada

Cestini di pasta fresca Ripieni di salmone e ricotta, con burro e salvia al naturale

Secondi piatti

Tentacoli di polpo In doppia cottura, serviti su maionese ottenuta con la sua acqua di cottura

Filetto alla rossini Con scaloppa di foie gras d'anatra, salsa madeira e petali di tartufo nero,
accompagnato da millefoglie di patate

Dessert e bevande

Mousse al cioccolato fondente Con base di crema pasticcera e gelatina alle fragole