MENU CENA CHAMPAGNE

AMUSE BOUCHE

Salmone marinato

Salmone marinato alla barbabietola, latte di bufala

ANTIPASTO

Profumi del mare

Gambero argentino, vongole veraci, cozza tarantina, calamaro, polpo, salsa zimino, gel di prezzemolo, maionese di crostacei

SECONDO

Baccalà, cavolfiore, alici

Merluzzo cotto a bassa temperatura, crema di cavolfiori, polvere di cavolfiori, millefoglie di patate, colatura di alici

DOLCE

Tiramisaint

Mousse al mascarpone, mousse al caffè, spugna di amaretto e crema bianca al caffè

Accompagnato da esclusive Maison

MENU CENA CHAMPAGNE

PROPOSTA VEGETARIANA

AMUSE BOUCHE

Pappa al pomodoro

Ristretto di pomodoro, crumble di pane, spuma di gran 24 mesi

ANTIPASTO

Uovo e porcino

Uovo di gallina croccante, porcini in olio-cottura,
crumble di cipolla bruciata

SECONDO

Millefoglie di patate e porro

Tortino di patate e grana, crema di porro, jus vegetale

DOLCE

Tiramisaint

Mousse al mascarpone, mousse al caffè,
spugna di amaretto e crema bianca al caffè

Accompagnato da esclusive Maison