

31 Dicembre 2018

ore 20.30

(aperitivo)

Flut di Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly Fred Legras

e

*Ostrica della Bretagna al profumo di lime del nostro giardino,
crostino al burro d'alghe*

*Uovo di quaglia croccante e liquido ai ricci marini e porri
Scampo, puntarelle e mandarino*

Tartare di orata del Mediterraneo, uovo mimosa, caviale e blinis

*Cappesante fiammeggiate al profumo di bergamotto,
carciofi di Ospedaletti in tre consistenze,*

*Cappelletti ai gamberi rossi in ristretto vegetale
al profumo di zafferano e fiori eduli essiccati*

*Salmone selvaggio Sockeye "demi cuit",
spuma calda ai funghi, scioppo di cotogne e lemongrass*

*Riso carnaroli allo champagne e alga spirulina,
astice blu della Bretagna fiammeggiato all'Islay whisky*

Daiquiri Hemingway Special frozen

*Petto d'anatra arrostito alle spezie, arance amare e dolci,
patata tartufata e foie gras*

*Lenticchie di Castelluccio della Tradizione
e spuma di salama Ferrarese*

Mandarino di Sanremo ...

Inverno ai tropici 2018

*Caffè Giamaica Africon
(Selezione Gianni Frasi)*

*o infuso dalla lista delle nostre tisane di nostra produzione
con la nostra piccola pasticceria*

€ 190,00

a persona

*flut di champagne di aperitivo
pane, acqua, caffè e piccola pasticceria compresi
altre bevande escluse*

**il tutto accompagnato dal nostro pane di farine biologiche con lievito naturale,
alle olive taggiasche e grissini fatti in casa**