

Paolo e Barbara
31 DICEMBRE 2019

ORE 20:30
APERITIVO

Calice di Champagne Blanc de Blancs
Grand Cru Chouilly Fred Legras

◆
Gamberetti e puntarelle

Dim sum, raviolo cotto a vapore ai crostacei
Uovo di quaglia croccante e liquido, umami e porri

Tartare di orata del Mediterraneo, uovo mimosa e caviale

Cappesante fiammeggiate, infusione di cocco,
spezie e lime, carciofi di Ospedaletti

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

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

Riso carnaroli, zafferano di Navelli,
astice blu della Bretagna e midollo

Anguilla di Comacchio in verza, miso di fagioli di Pigna,
zenzero, salsa al cioccolato Orely e caffè

Tournedos Rossini, spinacino dell'orto

Lenticchie di Castelluccio della Tradizione
e spuma di salama Ferrarese

Pina Colada...

Inverno ai Tropici 2.0

Caffè Giamaica Afrigon

(Selezione Gianni Frasi)

o infuso dalla lista delle nostre tisane
di nostra produzione e piccola pasticceria

€ 210

prezzi a persona

**CALICE 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