



Menù Degustazione “Mare” Maggio 2017

Stuzzichino

Rotolo di riso “sushi” al parmigiano e arachidi in camicia di zucchini

Antipasto

Profitterol salato ripieno di polipo a vapore e patate con perla di baccalà mantecato all'extravergine abruzzese, pomodorini canditi agli agrumi, insalata mista liquida e mazzancolla in camicia di pasta katayfi

Primo piatto

Canederli di spinaci e trota salmonata su stufato di rombo con spuma di crostacei “ragù” di calamari e scampi al profumo di zenzero e amaretto

Pietanza

Composizione di tonno Alalunga pugliese, zucchini alla salvia, astice canadese e burrata con pane croccante e caffè di crostacei

Peccato di gola

Mousse di cheese cake alle fragole con crema inglese alla vaniglia, “macaron” croccanti e gelato di cioccolato bianco al lime

Buon Appetito

***Il Menù viene servito per almeno due persone
ed è proposto a €54,00 per persona.***



Menù Degustazione “Terra” **Maggio 2017**

Stuzzichino

Rotolo di riso “sushi” al parmigiano e arachidi in camicia di zucchine

Antipasto

Fiore di zuccina dorato e ripieno di ricotta, pomodorini secchi e capperi delle Tremiti con salsa di topinambur, pellicola di cavolo viola e speck croccante

Primo piatto

Riso carnaroli del Principato di Lucedio con asparagi verdi nostrani e petto d'anatra affumicato, gelato di radicchio al sangiovese e trito di mozzarella

Pietanza

Sella di lepre disossata ripiena di spinaci e avvolta nel lardo di Patanegra su pane croccante ai frutti di bosco con funghi porcini e ciuffi di cavolfiore gratinati

Peccato di gola

Uovo fondente ripieno di con cremoso alla nocciola del Piemonte i.g.p. in nido di bignè al caramello con tartara di fragole, sorbetto alla zucca speziata e polvere di limone

Buon Appetito

Il Menù viene servito per almeno due persone
ed è proposto a €44,00 per persona.