



Menù Degustazione "Mare" Dicembre 2017

Stuzzichino

*Cremino di cavolfiore viola con tartelletta croccante
e salsa di pera al lime*

Antipasto

- #Cappasanta gratinata in crosta di pane al nero di seppia*
- #Bigne gratinato in forno ripieno di zucca e orata su zuppa di cipolle dolci francesi*
- #insalatina di calamari e zucchine con fili di peperoncino*
- #Trancio di baccalà con pomodorini all'apice e dadolata di franciacorta*

Primo piatto

*Mezzelune di pasta nera ripiene di polipo, ricotta e cappuccio viola
con gamberi rossi a vapore su guazzetto di calamari, borlotti e pomodoro fresco*

Pietanza

*Tagliata di tonno sashimi appena scottato in crosta di pistacchi di Sicilia su broccolo
romanesco con astice canadese cotto "confit" in olio e.v.o. e maionese di zucca*

Peccato di gola

*Tronchetto di semifreddo al caramello salato e al frutto della
passione con lamponi semi canditi, lingue di gatto
al cocco e polvere di croccante alle mandorle*

Buon Appetito

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



Menù Degustazione “Porcini e Tartufi”

Dicembre 2017

Stuzzichino

Cre moso alla ricotta di pecora toscana con tartelletta croccante e salsa di pera al lime

Antipasto

Cappelle di porcino cotta confit in extravergine Bolgheri con crema di ribollita, pomodorini canditi alle erbe e cialde di pane toscano croccante

Primo piatto

Ravioli ripieni di squacquerone al tartufo nero Marchigiano con zabaione di grana padano, salsa di topinambur e polvere di porcini essiccati

Pietanza

Filetto di manzo “black Angus” irlandese alla Rossini con crostone di pan brioche, scaloppa di foie-gras d’oca, tartufo Bianco Abruzzese, riduzione di Chianti e spicchi di patate al forno

Peccato di gola

*Gelato alla nocciola del Piemonte i.g.p. con cioccolato fondente 100% “Criollo”
Domori fuso, tartufo nero Marchigiano, nuvola al caffè e crema inglese*

Buon Appetito

*Il Menù viene servito per almeno due persone
ed è proposto a €74,00 per persona.*