



Menù Degustazione "Terra" Luglio 2019

Stuzzichino

Guscio d'uovo sanificato ripieno di spuma di borlotti, salsa di rafano e anacardi tostati

Antipasto

Tartara a coltello di filetto di fassone piemontese alla Worchester con sale affumicato, salsa Caesar alla senape, lamelle di verdure croccanti, marmellata di fichi e pan brioche croccante

Primo piatto

Rosette ripiene di piccione francese e ricotta con petto scottato, radicchio trevigiano, grana padano, semi misti tostati e il suo caffè tiepido

Pietanza

Spiedo di filetto di cervo cotto "rosa" in camicia di mais, melanzane e pecorino con salsa di peperoni arrosto, insalata liquida e spaghetti di patate gratinati

Peccato di gola

Soufflè di fondente Domori puro Criollo cotto espresso (16 min) con cuore cremoso di frutto della passione, crema alla vaniglia, insalatina di fragole e sorbetto alla banana

Buon Appetito

Il Menù viene servito per almeno due persone ed è proposto a €45,00 per persona.



Menù Degustazione “Mare” Luglio 2019

Stuzzichino

Guscio d'uovo sanificato ripieno di spuma di borlotti, salsa di rafano e anacardi tostatati

Antipasto

Tortina salata di pasta frolla ripiena di fiori di zuccina e cremoso di canocchie con crumble allo zenzero e amaretti, salsa all'aglio nero di Voghiera e gambero rosso gigante “carabineros”

Primo piatto

I nostri bucatini trafiletti al bronzo con pesto di basilico su ostriche Gillardeau cotte a vapore con salsa di gamberi rosa di porto Santo Spirito e bottarga di ombrina

Pietanza

“Costata” di rombo chiodato gratinata in forno in crosta di patate profumate alle erbe, asparagi verdi stufati e mazzancolle a vapore

Peccato di gola

Bavarese al cioccolato bianco, yuzu e polvere di nocciola con salsa di lamponi, gocce di mou salato e gelato alla gianduia

Buon Appetito

Il Menù viene servito per almeno due persone ed è proposto a €55,00 per persona.



Menù Degustazione “Crudità” Luglio 2019

Stuzzichino

Guscio d'uovo sanificato ripieno di spuma di borlotti, salsa di rafano e anacardi tostati

Antipasto

- #Gamberi rosa alle fragole in cestino di tapioca croccante al nero di seppia*
- #Cappasanta americana, avocado e rapa rossa essiccata*
- #Spaghetti di seppie “massaggiate” di Porto Santo*
- Spirito all' Aglio. Olio. Peperoncino.*

Piatto di mezzo

Selezione di Ostriche:

- Sandalia (Sardegna), Loch Fyne (Scozia),*
- Perla Rosa del Delta di Tarbouriech (Veneto)*
- Gillardeau (Francia),*

La loro acqua gratinata con pennellata di liquerizia e polvere di arancia

Pietanza

Degustazione di carpacci marinati sottovuoto e crostacei con sorbetto al frutto della passione e papaya:

- #pesce spada alla menta con vinegrette allo Yuzu*
- #Ricciola al sale di Sant'Antioco, miele sardo e timo*
- #tonno sashimi al limone candito in tartelletta multicereale*
- #canocchia con salsa di ortiche #scampi con gel di lime e basilico*
- #gambero grigio e gambero rosso di Porto Santo Spirito con sale nero*

Peccato di gola

Albicocche sciropate con gelato alla tripla panna e salsa di lamponi

Buon Appetito

Il Menù viene servito per almeno due persone ed è proposto a €70,00 per persona.