

MENU ESTRO

Serviamo questo menù per tutti i commensali del tavolo

...prima di iniziare

*Frutti di mare arrosto, crema Vichysoise
Insalata di alghe e cous-cous*

Patè di carciofo, carciofo fritto croccante, zuppa di Parmigiano Reggiano 36 mesi, aria di limone

*Maltagliati di pesce, carocchie scottate crema bianca di cicale di mare.
olio al corallo , anemoni .*

Tortellini doppia panna, ristretto di Campari, sciroppo al tamarindo ed assenzio

*Rombo chiodato marinato alle rape rosse in camicia di rapanelli,
polvere di olio EVO*

Suprema di anatra, radicchio rosso, salsa all'arancia.

Zuppa di mela "Granny Smith", Presnitz fritto, gelato al "pane, burro e marmellata

.... per finire

euro 130.00

Per accompagnare il menu, Vi proponiamo le nostre selezioni di vino al calice:

Cinque assaggi euro 45.00

LA CARTA

Frutti di mare arrosto, crema Vichysoise, insalata di alghe e cous cous

*Patè di carciofo, carciofo fritto croccante, zuppa di Parmigiano Reggiano 36 mesi,
aria di limone*

Biscotto salato, battuta di Fassona, salsa Gribiche, verdure lattofermentate

Terrina di porri glassati, salsa alla scarola, cren e cavaiale di aringa.

35.00

*Spaghetto fino mantecato al burro acidulo , polvere di lievito di birra.
Salsa di brasato*

Tortellini doppia panna, ristretto di Campari, sciroppo al tamarindo e assenzio

*Maltagliati di pesce, carocchie scottate, crema bianca di cicale di mare, olio al corallo
.Anemoni*

*Risotto alle nocciole, crema di Cardoncelli, tartufo nero pregiato
(min x 2 ospiti)*

euro 35.00

Rombo chiodato marinato alle rape rosse, in camicia di rapanelli, polvere di olio EVO.

Crepinette di agnello al pomodoro secco e olive taggiasche

Pluma iberica alla gratella, salsa al cavolo verza. coulis di carote gialle rosse e arancio

Suprema di anatra, radicchio rosso, salsa all'arancia.

euro 40.00

