

MENU ESTRO

Serviamo questo menù per tutti i commensali del tavolo

...prima di iniziare

Alici marine. Salsa Bagna cauda, peperone rosso e l'aioli

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

Zuppa di vongole veraci, gnocchi di stocafisso, olio alle alghe.

Bottoni ai radicchi invernali, mou al tuorlo d'uovo, salsa al beurre blanc.

*Rombo chiodato marinato alle rape rosse, in camicia di rapanelli, polvere di olio EVO
Pluma iberica alla gratella, salsa al cavolo verza. coulis di carote gialle rosse e arancio*

*Cremoso ai semi di papavero , biscotto Lienz.
Succo di uva Fragolino*

.... 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

Il menu alla carta è disponibile per un minimo di 3 delle seguenti portate a persona

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, sciropoto 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