

MENU ESTRO

Serviamo questo menù per tutti i commensali del tavolo

...prima di iniziare

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

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

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

Tortellini doppia panna, crumble di Parmigiano 36 mesi, ristretto di Campari, estratto al tamarindo e artemisia.

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

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

Crema rossa di mascarpone, carpaccio di fragole, vele di meringa

.... per finire

euro 130.00

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

Cinque assaggi euro 50.00

Tre calici euro 35.00

LA CARTA

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

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

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

Cre moso al primo sale , “crisantemo” di asparago bianco, lenticchie Beluga buccia di limone, emulsione agli asparagi verdi.

Patè di pernice, agretti , uovo morbido in glassatura lucida, crema di spugnole

euro 35.00

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

Tortellini doppia panna, crumble di Parmigiano 36 mesi, ristretto di Campari, estratto al tamarindo e artemisia.

*Sfoglie di pesce, canocchie scottate, crema bianca di cicale di mare, olio al corallo,
Anemoni*

Zuppa di Faraona , maltagliati alle erbe di primavera, praline di faraona croccanti

euro 35.00

Risotto alla crema di asparagi bianchi ,emulsione d'uovo, mou di tuorlo d'uovo. succo di asparagi verdi.caviale di trota

(min per 2 persone) 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

