

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, canocchie 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

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

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, canocchie 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