

GIUGNO

Aperitivo di benvenuto

Prosecco ghiacciato
Analcolici alla frutta fresca

Verdure di stagione e code di gamberone avvolte dalla croccantezza della tempura alla birra e profumo di curcuma

le isole gastronomiche

Le conserve...

Pesce sott'olio extravergine d'oliva conservato in grandi vasi bormioli dalla dispensa dello chef

Le tartare...

Tartare di gamberi fragole cioccolato extra 99% e sale ai frutti rossi
Battuta di ricciola , bacche di goji e mango su riduzione di zucchine e menta
Tonno rosso, acqua di pomodoro, crumble di pane, pistacchi e ricotta al limone

Le tradizioni...

Polpo a bassa temperatura, mela verde in due consistenze e olive taggiasche
Spaghetti di calamaro cotti sottovuoto, gazpacho d'anguria e mentuccia
Fettuccine di seppia a bassa temperatura, olio al rosmarino e passatina di ceci

I marinati...

Petali di orata, pera allo zenzero, maionese al ribes e riduzione ai pompelmo rosa
Carpaccio di scorfano e ananas al cardamomo con polvere di liquirizia
Osmosi di ombrina, zuppetta di cetriolo, peperoni rossi e bufala

Andiamo a tavola...

Fusillone di gragnano, porro, patate e scampetti al profumo di acquavite
Riso carnaroli pane, burro, prezzemolo e alici

Una pallina di sorbetto rucola e ginger ale

Rana pescatrice in olio cottura, asparagi verdi cremosi, croccanti e frutti rossi

Caffè espresso
Dolce della festa

Buffet di dolci...
Frutta in foglia di palma
Mousse dolci in bicchiere, panne cotte, cream brulee
Torte soffici e crostate preparate dal nostro chef
Gelato artigianale
Piccola pasticceria