

14 febbraio 2018



Entrée di benvenuto



Antipasto

Tarte salata con rape, capocollo e burrata al basilico,
Filetto di chianina al pepe rosa, nocciole e crema di limone,
Cuore di salmone con mousse ai lamponi, Caciotta al primitivo, arancia e
acqua di carote, Tagliatella croccante di calamari su vellutata di piselli



Primo

Mezzi Paccheri "Latini" con cernia, pomodorini canditi, gamberi,
carbone di olive e guanciale croccante di maialino nero



Secondo

Trancio di pescatrice con scampi e tonno rosso su crema al wasabi dolce,
emulsione di soia affumicata ed emulsione allo zenzero



Dessert

Petit Gâteau nocciola e rosmarino con chantilly al pistacchio e bergamotto,
sucre al cioccolato e pepe di "Timut



Vini Selezione del sommelier

€ 35,00