



Amouse bouche e bollicine

Caviale di salmone con blinis, panna acida e cubo di insalata russa

Antipasti

Bistecca di calamaro con briciole di pane alle erbe, purea di castagne e pack-choy

Uovo bazzotto con tartufo pregiato di Norcia, crema al Castelmagno e tagliatelle di verdure

Primo Piatto

Fusilloni di Gragnano all'amatriciana di mare:
guanciale, calamari, vongole, astice, mazzancolle e pomodoro

Sorbetto caldo: cappelletti in brodo di cappone e parmigiano

Piatto Principale

Branzino di lenza al mirto, carciofi e gocce di peperoncino dolce cileno

...in centro tavola

Capretto acqua sale e alloro con patate novelle al burro d'arachidi

Dessert

Millefoglie rotta con zabaione al passito, spuma di panna e lamponi

Panettone e frivolezze

Caffè e Acqua

100 €

Degustazione Vini in abbinamento 30 €
oppure
la Carta dei Vini

