

MENÙ TAVOLO DELLE MERAVIGLIE

TERRA

ENTRÉE

Morbida sfera di erbe spontanee al vapore, polvere di pomodoro

ANTIPASTO

Cannolo croccante, mantecato di anatra all'arancia e menta

Le tapas gourmet (bianco cremoso con fichi caramellati, tagliata di pluma con spugna al verde e ristretto di mojto, battuta di picagna in sfoglia di carote viola)

PRIMO

Ravioli giallo zafferano al culatello di Zibello, stracciatella e mandorle tostate

SECONDO

Filetto di vitello scomposto e zenzero marinato, pâté di topinambur

DESSERT

chocolate au chocolate

MARE

ENTRÉE

Tonno rosso in lattuga, acqua di pomodoro, chips di mais, tapenade di olivelle

ANTIPASTO

Finissima di seppiolini in carpaccio, puntarelle di cicoria, aria di mare

Noci di capesante scottate, bergamotto, bottarga, vellutata di bietole

PRIMO

Lunghetti in cialda con patate viola, punte d'asparagi, gamberi rossi, caviale Osietra

SECONDO

Dentice a lenta cottura e il suo crudo, nocciole, coulis al dragoncello, perle di patate alla curcuma

DESSERT

Chocolate au chocolate

La serata parte con l'aperitivo in condivisione nel salotto privato
Menù e allestimento sono personalizzabili



WE.ME
BISTRÒ