

Antipasti

Ostriche, mele e allegria

Seppie, piselli in crema e olio solido al limone

Baccalà cbt mantecato, pesto di salvia e mandorle su farinata al pepe nero

Spuma di zucca, totani e pistacchi

Uovo pochê ripieno di salmone, spugna e crema di asparagi, cialda di parmigiano

Primi

Tortelli di scampi in brodo denso e spuma di carote al ginger

Linguine di farro, pesto di pistacchi e vongole veraci

Risotto affumicato allo stoccafisso, cipolla caramellata e cipresso

Gnocchi all'arancia, piovra e la sua salsa

Spaghetti di grani antichi, bottarga di ricciola e lupini di mare

Secondi cbt

Salmone selvaggio al naturale su asparagi abbrustoliti, salsa intensa al timo e panure aromatica

Sgombro alla griglia, mela cotogna e bottarga

Baccalà su crema di ceci neri, carciofi, scalogno e cialda croccante

Orata, tatami di zucchini e la loro crema

Filetto di spigola, la sua tartar, passion fruit e acqua di asparagi

Dessert

Torta densa al cioccolato con farina di mandorle, caffè e rum jamaicano

Rolling bon alla spuma di chantilly e frutti rossi

Tortino fondente al cioccolato, gelatina di lamponi

Far Breton con prugne al bergamotto e rum

Crostata di limoni bio e zucchero di fiori di cocco

Tiramisu leggero