

DAL MARE

HAPPY JACK CHEF

ANTIPASTI

Gamberi cbt, vinaigrette di cipollino cinese, peperoncino fresco e bergamotto

-

Uovo di seppia su cipollotto brasato e panure aromatica

-

Carpaccio di salmone selvaggio gravlax affumicato al legno di mandorlo, spuma di finocchi, focaccetta di farro

-

Millefoglie di ceci con spuma di baccalà, salvia e mandorle

-

Uovo 62°, sgombro affumicato, corallo croccante



DAL MARE

HAPPY JACK CHEF

PRIMI PIATTI

Tortelli ripieni di scampi, salsa corallo,
guacamole, essenza di scorza di limone

-

Linguine di farro, pesto di pistacchi e
vongole veraci

-

Risotto ostriche, champagne e alkekengi

-

Risotto al tè affumicato e stoccafisso,
cipresso, cipolla caramellata

-

Gnocchi di patate all'arancia, piovra e
la sua salsa



DAL MARE

HAPPY JACK CHEF

SECONDI PIATTI

(COTTURA A BASSA TEMPERATURA)

Salmone selvaggio, spuma di fragole,
crumble al timo, julienne di asparagi

-

Baccalà su passatina di datterini,
cialda croccante, quenelle di basilico

-

Polpo abbrustolito, la sua spuma,
patate al ginger, vinaigrette di capperi,
limoni confit e origano

-

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

-

Tonno, tahin, bergamotto magrebino



DAL MARE

HAPPY JACK CHEF

DESSERT

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

-

Far breton con prugne marinate nel tè al bergamotto e rum

-

Tortino dal cuore fondente con cioccolato e pere

-

Cheesecake di quark e ricotta con curd di fragole

-

Tiramisù tiramisù

-

Tartellette all'alkekengi

