

Menù di Pasqua 2018

AMOUSE BOUCHE

*Vortice croccante pralinato ai tre semi su salsa spumosa al topinambur
Prosecco della Valdobbiadene*

IL MARE IN 3D

*Polpo in olio cottura CBT al pimenton de la Vera
Il mare in tumbler al pompelmo rosa
Bresaola di tonno sushimi e chips di nero Goio*

*Riso carnaroli al ragù d'agnello, pistilli di zafferano
e chutney di limone semi candito*

*Trucioli di frumento con vongole veraci in mezzo guscio, chitarrina di calamaro,
cappesante, mazzancolle tropicali scottate al timo selvatico e pioggia di pinoli tostati*

*Ombrina fasciata al bacon su carpione di radicchio al balsamico
e gateau di patata dal cuore fondente*

*Pastiera di frutti rossi e grano cotto alla vaniglia Bourbon in chiave moderna
Bouquet frutta fresca ed esotica*

Caffè e friandises

Beverage:

Acqua minerale

Selezione di vini Doc salentini

Moscato di Trani

Caffè

Costo di € 50,00 per persona