



FOOD EXPERIENCE

I sentieri del gusto

Chef Christian Fabbrizi

ANTIPASTI

L'UOVO BARZOTTO

Uovo barzotto, con panatura croccante, fonduta di parmigiano e tartufo

GAMBERI KATAIFI

Gamberi avvolti in croccante pasta kataifi con riduzione di soia e maionese al wasabi

CEVICHE

Branzino, lime, mango, peperoncino e cipolla marinata su crema di patata dolce.

PRIMO

TONNARELLI CACIO E PEPE

con quenelle di gambero marinato al lime

SECONDI

FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI NOCCIOLE

con chutney di mele e cipolla in agrodolce

VITELLO TONNATO

Girello di vitella cotto a bassa temperatura con salsa tonnata, rucola, pomodorini confit e fiori di capperi crunchy.

Contorno di radicchio grigliato, riduzione balsamico e noci

DOLCI

RICOTTINA INTERRATA

cremoso di ricotta, con crumble al cioccolato, miele e cannella

SEMIFREDDO AL LAMPONE E PISTACCHIO

su cialda di pan di Spagna, ricoperto con mirror al cioccolato fondente e granella di pistacchio