

Menu

La Cena
dello Chef

ANTIPASTI

- Crudo di gamberi rossi in guazzetto di burrata, gel di pomodoro verde, olive bruciate e gelato al basilico.
- Uovo 3 ore a 63° con brioche al guanciaie candito, spuma di pecorino e tartufo frozen.
- Frittura di pescato panato in riso e mais, polvere di lime e maionese allo yuzu.
- Cappuccino al ragù di chianina con cremoso di patate al rosmarino, terra ai porcini e cornetto salato.

Menu

La Cena
dello Chef

PRIMI

-Tagliolino alla carbonara destrutturata con tuorlo sifonato, guancialetto croccante, aria di pecorino e chips di tartufo

-Risotto allo sfusato di Amalfi con tartare di scampi, finocchietto selvatico, salsa d'ostriche e olio al dragoncello

-Maccheroni in crema di carote con arancia e zenzero, gocce di broccoli, polvere di peperone e battuta di olive taggiasche

-Il raviolo ripieno di genovese con cipollotto caramellato, cremoso di zucca e jus ristretto

Menu

La Cena
dello Chef

SECONDI

-Polpo bruciato al fieno con cremoso di patata viola, tartare di zucchine e mandorle, salsa al coriandolo

-Guancia di vitello CBT con senape, marsala, nocciole, topinambur e bietoline al cacao

-Porcini alla brace con salsa di miso, daikon, chips di tapioca e aria alla tsuïa

Menu

La Cena
dello Chef

CONDIVIDERE
(per due persone)

-Orecchia d'elefante alla milanese con patate novelle e datterini confit Astice alla catalana con dressing all'aceto di lamponi

-Paccheri al ragù napoletano con la scarpetta

-Dessert per TUTTI!

Menu

La Cena
dello Chef

DESSERT

-Terramisù

-Semifreddo pane, burro e
marmellata con uvetta allo zibibbo

-Cheesecake ai frutti tropicali con gel
alla birra

