



Martedì 29 Maggio 2018 ore 20,30 DEGUSTAZIONE CREMANT BOURGOGNE

Di seguito il menu della serata

ANTIPASTO

Involtino di Sogliola e Crudo in Panatura Croccante su Vellutata di Peperoni
(Manuel Olivier Brut Rose')

PRIMO

Risotto al Verde di Asparagi, Code di Scampo e Fumetto ristretto di Crostacei allo Zafferano
(Manuel Olivier Brut)

SECONDO

Trancio di Baccalà Arrostito, Quenelle di Patate alla Lionese Grattinate e Crema di Sanmarzano
(Parigot Magnum Brut Millesimato 2013)

DOLCE

Semifreddo alla Vaniglia sul suo Crumble di Frollini e Ganache al Cioccolato

Prezzo € 50,00