

1. FISH PARADE – € 40,00

Sandwich nero di baccalà mantecato

Gnocchi artigianali con fondente di pomodoro fresco,
polpo brasato e caviale di latte

Salmone laccato con crema verde di bisi, catalogna saltata
e patata croccà

Acqua, Vino Bianco o Rosso Maison (1 bottiglia ogni 4
persone)

Pane e coperto sono inclusi, spettacolo durante la cena e Dj Set.

2. CHEF SHOW – € 45,00

Salmone bilanciato in sale e zucchero, cremoso di yogurt al
sommacco siciliano, cuori di pomodoro

Riso al salto alla milanese con acciughe del cantabrico,
burrata, fiori di zucca e pachino passito

Costata di Rombo con patate

Acqua, Vino Bianco o Rosso Maison (1 bottiglia ogni 4
persone)

Pane e coperto sono inclusi, spettacolo durante la cena e Dj Set.

3. MAISON – € 40,00

Inlattato di Roast beef 50° con variazioni di tonnato

Spaghetti alla chitarra di pasta fresca “Carbonara dall’uovo ubriaco”

Ribs di maialino glassato alla birra scura con mousseline di fave e cicoria

Acqua, Vino Bianco o Rosso Maison (1 bottiglia ogni 4 persone)

Pane e coperto sono inclusi, spettacolo durante la cena e Dj Set.

4. MEAT GALA’ – € 45,00

Tartare di carne salada in teca affumicata al faggio con giallo di mango

Paccheri “pasta fresca”, crema di melanzana e menta con scaglie di pecorino

Sella Di vitello con Manioca al burro nero e piselli freschi

Acqua, Vino Bianco o Rosso Maison (1 bottiglia ogni 4 persone)

Pane e coperto sono inclusi, spettacolo durante la cena e Dj Set.

5. ORTO IN CITTÀ – € 38,00

Roll di zuccina marinata con tzatziki di caprino vaccino, pomodoro passito, ceci fritti alla paprika affumicata e purea di barbabietola

Tortelli casalinghi con melanzane e feta su coulis di pomodoro , gocce di pesto MentaBasilico e fiori di Raspadura

Camino croccante di parmigiana con stracciatella fondente

Acqua, Vino Bianco o Rosso Maison (1 bottiglia ogni 4 persone)

Pane e coperto sono inclusi, spettacolo durante la cena e Dj Set.