

- Amuse Bouche -

II GRANCHIO E CETRIOLO COMPRESSO

Rollè di granchio, patate e erba cipollina, con copertura di velo di cetriolo compresso gel di Yuzu, gel di lampone.

GAMBERO E PANCETTA AD HONOLULU

Code di Gambero avvolte nella pancetta affumicata e brasate, servite in taco morbido di piadina, con julienne di baby lattuga e salsa hawaiana di mango, cipolla, coriandolo e salsa agrodolce

Vino di accompagnamento per amuse bouche

OPTIMUM - La Ribolla Gialla

- Antipasti -

CRUDO DI SCAMPO E CAVIALE

Crudo di code di scampi impreziositi da Caviale, panna cotta di mais e cocco, crema di mango agrodolce e cialda di pasta fillo al crumble di soia e wasabi

Vino di accompagnamento per antipasti

OPTIMUM - La Ribolla Gialla

- Primi Piatti -

TORTELLO DI ASTICE

Tortello con ripieno di polpa di astice blu, cotto nella sua bisque profumata con vaniglia, e finito con tartare di gambero e caviale.

Vino di accompagnamento per primo piatto

. PINOT BIANCO MYO'

- Secondi Piatti -

ASTICE ALLA CATALANA

Astice, velo di cipolla di tropea, tris di crudo di pomodori, vinaigrette agli agrumi e miele

Vino di accompagnamento per secondi piatti

. MALVASIA MYO'

- Dessert -

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA E BERGAMOTTO

Panna cotta alla vaniglia su crumble di amaretti e gel bergamotto

Vino di accompagnamento per il dessert

. PICOLIT MYO'

65 euro a persona
Abbinamento vini INCLUSO