

Silvia e Roberto

SPOSI

Spumantini giovani "Fontana Candida

Tartine fantasia dello chef

Tortino di ortaggi del posto in pasta brisè
su fondo di piselli con arricchimento di
ostrica grigliata avvolta in foglia di pancetta affumcata

Gamberi in salsa Curry
e crêpes farcita con salmone in salsa nantua

Cupola di parmigiano mucca rossa ripiena di dente di elefante Monte Solaro
al sapore della macchia mediterranea

Riso fritto vialone nano al profumo di mare con salsa armoricaine,
con astice e polpa di granchio

Filetto di bue avvolto in foglia di melanzana con crostone di pane nero integrale
con cappella di funghi pleos allo scalogno in crema caffè de Paris al pepe rosa
del Madagascar con accoppiamento di patata grigliata al timo, Finocchio
glassato in salsa bercy
Zucca vegetariana in nido di rondin

Dolce al piatto con gateau di sfoglia in crema chantilly,
delizia di Sorrento, piccola conchiglia in crema alle fragoline di bosco,
parfait al caffè e parfait al torroncino, mandorle pralinate al miele di acacia

Babà Savanin e palline di melone Charantais al Porto Offley
Banana caramellata