

bianc de blancs immesinato
Pomodorino di Castelmagno,
spugna al basilico e crusty di olive

ANTIPASTI

Gambero rosso, cioccolato bianco e
sale integrale

Tartare di manzo, tartufo di Campoli
Appennino, uova di quaglia e salsa
all'arrabbiata

Ostrica in carrozza con il suo gelato

PRIMI PIATTI

Risotto, astice alla vaniglia e lime

Tortello di stracotto di guancia, spuma di pinolo,
crema di pomodoro e sedano caramellato

SECONDI PIATTI

Ricciola scottata, foie gras, mele, crema di
mandorle e fondo d'agnello

DESSERT

Predessert - Gelato al mango, cristalli di
Campari e pepe lungo

Composizione di cioccolato bianco, lampone
e champagne

Caffè e Cioccolato al rhum 2017

Bevande: Acqua, Soft-drink, Amari

PER BRINDARE AL 2017

Ferrari Maximum brut metodo classico

€ 140.00 p.p. (vini esclusi)

PER INFO E PRENOTAZIONI:

Al Molo