



MENU DEGUSTAZIONE “VIVIANA”

CARPACCI E FANTASIA

[carpacci di pesce del giorno + salse e preparazioni a base di frutta e verdura]

BATTUTA DI FASSONE

[battuta di fassone in due consistenze + tartufo nero, maionese al tartufo, spuma di patate ed erbe aromatiche]

ZUPPETTA DI CECI

[zuppetta di ceci con triglia e gamberetti + rosmarino, pomodorini confit e cipolla di tropea]

SUPERSPAGHETTINO

[superspaghettino con brodo di pesce affumicato + vongole, julienne di calamaro, zeste di limone e polvere di tarallo]

PASTA CON PATATE E TOTANETTI

[pasta con patate, totanetti, estrazione di basilico e pecorino]

MERLUZZO SALATO DA ME

[merluzzo al the nero affumicato + amatriciana con pomodoro giallo e purè di patate]

AUTUNNO

[crema di cachi, marron glacé, rapa e rapanello + pan di spagna ai marroni e frutto della passione]

UNIVERSO

[mousse di cioccolato con cuore di liquirizia e concerto + salsa inglese allo zafferano e cannuccia di zucchero con aceto balsamico]

PICCOLA PASTICCERIA

MENU DEGUSTAZIONE “SANDRINA”

TARTARE DI RICCIOLA

[tartare di ricciola con avocado, pomodorini, mozzarella, insalatina con erbe aromatiche e pane carasau]

BACCALÀ COTTO NELLA BIRRA

[baccalà cotto nella birra con insalata di rinforzo rivisitata + sottaceti, crema di cavolfiore, capperi e salsa all'acciuga]

PEACE & LOVE

[pasta mista con fagioli, polipo e cozze]

TORTELLI

[tortelli con parmigiano 24 mesi, crema di zucca, castagne cotte e burro di normandia]

BOCCONCINI DI RAZZA

[bocconcini di razza con passatina di finocchi + scaloppa di foie gras]

ROSSO ALICE

[zuppetta di barbabietola e mirtillo con pan di spagna al cocco, gelato allo yogurt, cioccolato bianco e frutta rossa]

CHE PALLA ! [senza glutine]

[tartufo con gelato al cioccolato amaro 84%, gelato alla vaniglia, zabajone e croccante di pan di spagna al cacao]

PICCOLA PASTICCERIA