



Menu Personal Chef Gourmet

Pranzo
Cena

Per favore scegli un piatto per ogni portata.

Fingerfood di benvenuto

Polpo blu | Maionese di aneto | Caviale di olio evo

Tataki di manzo marinata 48 ore | Pioppini in osmosi | Oro edibile

Mousse di caprino | Polvere alle erbe

Antipasto

Tartare di fassona affumicata espressa | Umeboshi | Tuille allo zafferano | Senape | Gel di sedano

Tartare di orata con indivia belga | Semisfere al frutto della passione | Nasturzio | Brodo dashi magico

Burratina affumicata a freddo | Emulsione di lampone | Aneto | Basilico | Pomodorini gialli (v)

Primo

Spaghetti trafilati al bronzo, risottati con Grana Bella Lodi | Pepe rosa | Lime (v)

Linguine trifilate al bronzo, risottate al nero di seppia | Gambero Rosso di mazara | Lime

Risotto allo zafferano | Riduzione di zafferano | Fondo di vitello | oro Edibile



Menu Personal Chef Gourmet

Pranzo

Cena

Per favore scegli un piatto per ogni portata.

Secondo

Carrè di agnello cotto a bassa temperatura in crosta di noci |
Pure di piselli | Insalata di fave e cipolla in agrodolce | Beurre
blanc

Scamone cotto a bassa temperatura | Splash di pure alle carote
e barbabietola | Scalogno | Jus di vitello

Filetto di ricciola al timo | Sfumature di barbabietola | Piselli |
Scalogno caramellato | Beurre blanc

Finta capasanta | Verdure di stagione | Demiglacé alle carote |
Funghi (v)

Dolce

Assortimento di cioccolatini artigianali

115 € a persona

Abbinamento vini disponibile su richiesta a seconda delle vostre
scelte

Allergeni:

Il menu contiene glutine, latticini, noci, crostacei



Menu Personal Chef Gourmet

Pranzo
Cena

Pacchetti:

Cena x 4 persone	460 €
Cena x 6 persone	690 €
Cena x 8 persone	912 €
Cena x 10 persone	1140 €
Cena x 12 persone	1350 €
Cena x 14 persone	1582 €

Spesa, trasporto, pane, degustazione di olio extravergine di oliva infuso al limone e zenzero, decorazioni tavola, servizio e pulizia finale già calcolata nel prezzo.

Eseguo anche preventivi personalizzabili a seconda delle vostre esigenze