



## MENU PERSONAL CHEF DEGUSTAZIONE

PRANZO

CENA

### CARNE

Fingerfood di benvenuto

Wagyu scottato | Cetriolo In osmosi | Pan Brioche

*Pinot Noir 2023 - Sophie Schaal*

Amuse bouche

Tartare di fassona affumicata a freddo con cracker croccante |

Tuorlo d'uovo stagionato | Senape | Aceto balsamico DOP

tradizionale 12 anni

*Pinot Noir 2023 - Sophie Schaal*

Antipasto

Picanha marinata e scottata | Barbabietole | Zucca | Crumble ai

funghi porcini | Aria di prezzemolo

*Pinot Noir 2023 - Sophie Schaal*

Primo

Cappelletti ripieni al brasato | Fonduta di taleggio | Consomme' ai

funghi porcini | Olio alle erbe | Crema all'aglio nero

*Saltner Pinot Nero Riserva 2021 - Kaltern*

Secondo

Filetto di manzo argentino cotto a bassa temperatura | Millefoglie

di verdure | Fondo di manzo

*Saltner Pinot Nero Riserva 2021 - Kaltern*

Dolce

Corallo di mousse al cioccolato bianco | Arancia | Yoghurt | Aneto

*Pinot Gris 2023 - Hubert Meyer*

165 € a persona

\*Con abbinamento vini (3 bottiglie diverse) si applica extra costo di 65 € a persona

**Allergeni:**

**Il menu contiene glutine, latticini.**



## MENU PERSONAL CHEF DEGUSTAZIONE

PRANZO

CENA

### PESCE

#### Fingerfood di benvenuto

Polpo rosa | Maionese al wasabi | Caviale di olio evo

*Loire Rebelle - Dumnacus Vigneron- 2023 Sauvignon*

#### Amuse bouche

Mosaico di salmone ed alga nori | Cetrioli | Salsa marmorizzata al kefir e olio alle erbe

*Loire Rebelle - Dumnacus Vigneron- 2023 Sauvignon*

#### Antipasto

Gambero rosso di mazara del vallo | Anello al pomodoro | Tuile croccante di pizzo | Semi di senape in osmosi | Olio all'aneto

*Loire Rebelle - Dumnacus Vigneron- 2023 Sauvignon*

#### Primo

Risotto alla zucca | Tonno pinna gialla al limone | Panko croccante |

Paprika affumicata

*Pouilly Fume' - Domaine Des Fines Caillotes Jean Pabiot - 2023*

#### Secondo

Filetto di Ricciola | Funghi shiitake | Brodo Dashi | Olio alle erbe

*Pouilly Fume' - Domaine Des Fines Caillotes Jean Pabiot - 2023*

#### Dolce

Vortice alla zucca | Amaretti | Gel di yuzu | Rosmarino | Zafferano

*Hubert Meyer "Blienswiller" Alsace, Riesling 2023*

165 € a persona

\*Con abbinamento vini (3 bottiglie diverse) si applica extra costo di 65 € a persona

#### Allergeni:

**Il menu contiene glutine, latticini, noci, crostacei**



## MENU PERSONAL CHEF DEGUSTAZIONE

PRANZO

CENA

VEGETARIANO

Fingerfood di benvenuto

Tartelletta con crema di anacardi ed aglio nero | Funghi in osmosi  
*Rose' Mathilde bio - Rothschild - 2023*

Amuse bouche

Panna cotta alla Zucca hokkaido | Funghi | Tagete  
*Rose' Mathilde bio - Rothschild - 2023*

Antipasto

Burratina affumicata a freddo | Emulsione di lampone | Aneto |  
Basilico | Pomodorini gialli  
*Rose' Mathilde bio - Rothschild - 2023*

Primo

Mini cappellacci di erborinato | Spuma di parmigiano Reggiano |  
Demiglace di verdure | Aceto Balsamico di Modena Acetaia del  
Cristo, invecchiato in barili di castagno per 12 anni  
*Pouilly Fume' - Domaine Des Fines Caillotes Jean Pabiot - 2023*

Secondo

Finta capasanta | Funghi | Cipolle borretane | Patate confittate allo  
zafferano | Jus Vegetariano  
*Pouilly Fume' - Domaine Des Fines Caillotes Jean Pabiot - 2023*

Dolce

Anello di bavarese al cioccolato bianco | Anello di cioccolato al latte  
| Frutti rossi | Crumble | Menta  
*Hubert Meyer "Blienswiller" Alsace, Pinot Gris 2023*

165 € a persona

\*Con abbinamento vini (3 bottiglie diverse) si applica extra costo di 65 € a persona

**Allergeni:**

**Il menu contiene glutine, latticini, noci, soya**

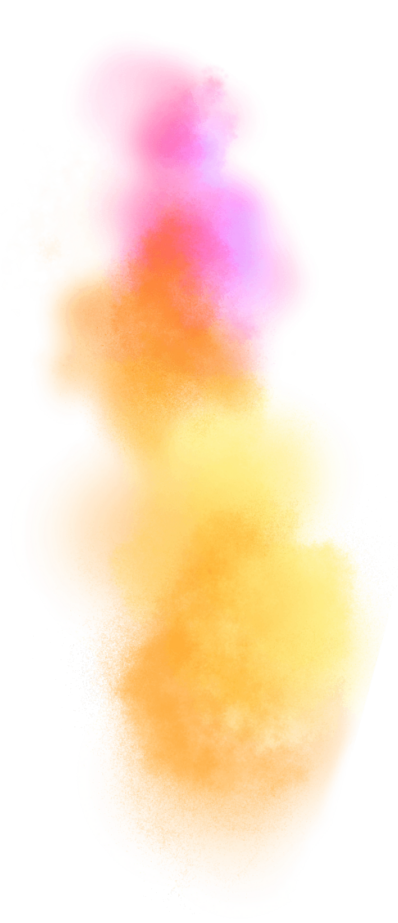


## PACCHETTI

### PERSONAL CHEF

#### PRANZO

#### CENA



#### Pacchetti:

Cena x 2 persone	330 €
Cena x 4 persone	660 €
Cena x 6 persone	990 €
Cena x 8 persone	1320 €
Cena x 10 persone	1650 €
Cena x 12 persone	1980 €
Cena x 14 persone	2310€

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

**Eseguo anche preventivi personalizzabili a seconda delle vostre esigenze**