



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

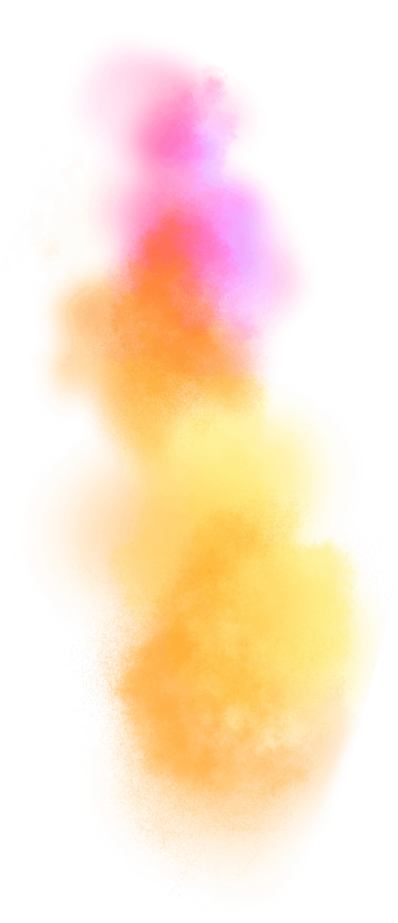


PACCHETTI

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 aceto balsamico invecchiato ed olio extravergine di oliva, decorazioni tavola, servizio e pulizia finale già calcolata nel prezzo.

Eseguiamo anche preventivi personalizzabili a seconda delle vostre esigenze