



## Menu Personal Chef Degustazione

Pranzo  
Cena

### Carne

Fingerfood di benvenuto  
Wagyu scottato | Cetriolo In osmosi | Pan Brioche  
*Pinot Noir 2024 - 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 2024 - Sophie Schaal*

Antipasto  
Picanha marinata e scottata | Spuma al pomodoro | Perle di  
cipolla rossa  
*Pinot Noir 2024 - Sophie Schaal*

Primo  
Ravioli al galletto e birra | Fonduta di parmigiano | Salsa umami |  
Carpaccio di funghi | Origano cubano  
*Saltner Pinot Nero Riserva 2022 - Kaltern*

Secondo  
Filetto di manzo uruguayano allevato al pascolo con il suo fondo |  
Velo di pasta sfoglia e cipolle | Champignon  
*Saltner Pinot Nero Riserva 2022 - Kaltern*

Dolce  
Vortice al te' matcha | Fragole | Lime | Basilico  
*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- 2024 Sauvignon*

Amuse bouche

Mosaico di salmone ed alga nori | Cetrioli | Salsa marmorizzata al kefir e olio alle erbe  
*Loire Rebelle - Dumnacus Vigneron- 2024 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- 2024 Sauvignon*

Primo

Risotto ai piselli | Anguilla affumicata | Olio e polvere di erbe  
**Se non ti piace l'anguilla si puo' sostituire con branzino marinato**  
*Pouilly Fume' - Domaine Des Fines Caillotes Jean Pabiot - 2024*

Secondo

Ricciola al miso | Mare | Alghe | Sesamo  
*Pouilly Fume' - Domaine Des Fines Caillotes Jean Pabiot - 2024*

Dolce

Rose bioogiche e vaniglia | Lamponi  
*Hubert Meyer "Blienswiller" Alsace, Riesling 2024*

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 - 2024*

Amuse bouche

Vortice di piselli | Tagete

*Rose' Mathilde bio - Rothschild - 2024*

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*



## 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 infuso al limone e zenzero, decorazioni tavola, servizio e pulizia finale già calcolata nel prezzo.*

*Eseguo anche preventivi personalizzabili a seconda delle vostre esigenze*