



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 scottona 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 trafilate 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 | Patate | Scalogno caramellato | Beurre blanc

Finta capasanta | Verdure di stagione | Demiglace 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	1130 €
Cena x 14 persone	1582 €

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

Eseguiamo anche preventivi personalizzabili a seconda delle vostre esigenze