



MENU PERSONAL CHEF DEGUSTAZIONE

PRANZO

CENA

CARNE

Fingerfood di benvenuto

Wagyu scottato | Cetriolo In osmosi | Pan Brioche
Roger Neveu r-Verdigny Sancerre , Rose' "Le Colombier" 2019 pinot noir

Amuse bouche

Taco al parmigiano reggiano ripieno di tartare di fassona affumicata
| Spuma di patate | Aceto Balsamico di Modena 25 anni
Roger Neveu r-Verdigny Sancerre , Rose' "Le Colombier" 2019 pinot noir

Antipasto

Tataki di manzo | Daikon in Osmosi | Maionese alla paprika
affumicata | Cipolle rosse
Roger Neveu r-Verdigny Sancerre , Rose' "Le Colombier" 2019 pinot noir

Primo

Tortelli ripieni al brasato | Crema all' aglio nero | Croccante al
formaggio
Roger Neveu r-Verdigny Sancerre , Rouge "Esprit d'Autrefois" 2016 pinot noir

Secondo

Filetto di manzo cotto a bassa temperatura avvolto in cenere di
porro | Millefoglie di verdure | Fondo di manzo
Roger Neveu r-Verdigny Sancerre , Rouge "Esprit d'Autrefois" 2016 pinot noir

Dolce

Corallo di mousse al cioccolato bianco | Pure di mango | Lime |
Aneto | Succo di ananas
Hubert Meyer "Blienswiller" Alsace, Pinot Gris 2019

150 € a persona

*Con abbinamento vini, si applica extra costo di 49 € a persona

Allergeni:

Il menu contiene glutine, latticini.



MENU PERSONAL CHEF DEGUSTAZIONE

PRANZO

CENA

PESCE

Fingerfood di benvenuto

Polpo blu | Maionese di aneto | Caviale di olio evo

Roger Neveu r-Verdigny Sancerre , Blanc "Cote des Embouffants" 2019 Sauvignon

Amuse bouche

Ceviche di branzino | Lamponi | Fragole | Maionese al Wasabi

Roger Neveu r-Verdigny Sancerre , Blanc "Cote des Embouffants" 2019 Sauvignon

Antipasto

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

Roger Neveu r-Verdigny Sancerre , Blanc "Cote des Embouffants" 2019 Sauvignon

Primo

**Risotto al pesto di prezzemolo | Tonno rosso | Essenza di
pomodoro | Pistacchi**

Roger Neveu r-Verdigny Sancerre , Blanc "Pierre Francoix Xavier" 2016 Sauvignon

Secondo

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

Roger Neveu r-Verdigny Sancerre , Blanc "Pierre Francoix Xavier" 2016 Sauvignon

Dolce

Vortice al cioccolato fondente | Pistacchi | Gel di yuzu | Rosmarino |

Tuile allo zafferano

Hubert Meyer "Blienschwiller" Alsace, Riesling 2019

150 € a persona

**Con abbinamento vini, si applica extra costo di 49 € a persona*

Allergeni:

Il menu contiene glutine, latticini, noci, crostacei



MENU PERSONAL CHEF DEGUSTAZIONE

PRANZO

CENA

VEGETARIANO

Fingerfood di benvenuto

Mousse di caprino | Polvere alle erbe

Roger Neveu r-Verdigny Sancerre , Rose ' "Le Colombier" 2019 pinot noir

Amuse bouche

**Sformatino di parmigiano reggiano | Crema all'uovo con paprika
affumicata | Rosmarino**

Roger Neveu r-Verdigny Sancerre , Rose ' "Le Colombier" 2019 pinot noir

Antipasto

**Burratina affumicata a freddo | Emulsione di lampone | Aneto |
Basilico | Pomodorini gialli**

Roger Neveu r-Verdigny Sancerre , Rose ' "Le Colombier" 2019 pinot noir

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**

Roger Neveu r-Verdigny Sancerre , Blanc "Cote des Embouffants" 2019 Sauvignon

Secondo

**Finta capasanta | Funghi | Cipolle borretane | Patate confittate allo
zafferano | Jus Vegetariano**

Roger Neveu r-Verdigny Sancerre , Blanc "Cote des Embouffants" 2019 Sauvignon

Dolce

**Anello di bavarese al cioccolato bianco | Anello di cioccolato al latte
| Frutti rossi | Crumble | Menta**

Hubert Meyer "Blienswiller" Alsace, Pinot Gris 2019

150 € a persona

**Con abbinamento vini, si applica extra costo di 49 € a persona*

Allergeni:

Il menu contiene glutine, latticini, noci, soya

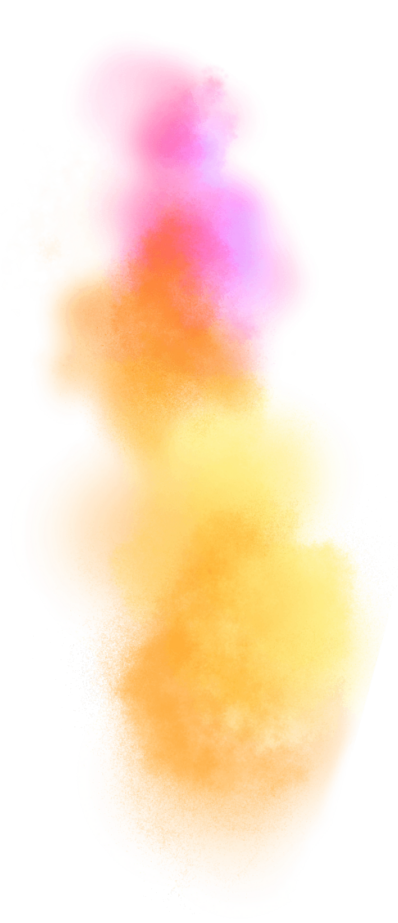


PACCHETTI

PERSONAL CHEF

PRANZO

CENA



Pacchetti:

Cena x 2 persone	300 €
Cena x 4 persone	590 €
Cena x 6 persone	875 €
Cena x 8 persone	1160 €
Cena x 10 persone	1440 €
Cena x 12 persone	1715 €
Cena x 14 persone	1980 €

Spesa, trasporto, pane, decorazioni tavola,, servizio e pulizia finale già calcolata nel prezzo.

Eseguo anche preventivi personalizzabili a seconda delle vostre esigenze