



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 - Aubert 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 di 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