

Menù degustazione

BY ANTONIO GUIDA

MILANO, 27 MAGGIO 2016

APERITIVO A CURA DELLO CHEF

Chef's selection of canapès

CARPACCIO DI CAPESANTE

affogato in acqua di finocchio e tartufi di mare

Scallops carpaccio with fennel water and venus clams

OSTRICHE

con patate, peperoni friggibili e salsa allo Champagne

Oysters with potatoes, friggibili peppers and Champagne Sauce

RISO

cotto con latte di mandorla e gamberi rossi di Sicilia

Rice cooked in almond milk with Sicilian red prawns

ROMBO

arrosto con asparagi, caviale Calvisius Tradition Elite, mimosa

e salsa al miso e rosmarino

Roasted turbot with asparagus, Calvisius Tradition Elite caviar, egg mimosa

and rosemary scented miso sauce

FRAGOLA

farcita con yogurt greco al pepe timut, salsa all'elisir di rose

e gelato alla mandorla

Strawberry stuffed with timut pepper yogurt, rose water sauce and almond ice cream

CHAMPAGNE IN ABBINAMENTO

Delamotte Brut s.a.

Delamotte Brut Blanc de Blancs - Collection 2000

Salon Cuvée "S" Blanc de Blancs le Mesnil Grand Cru 2002

Salon Cuvée "S" Blanc de Blancs le Mesnil Grand Cru 2004

Delamotte Brut Rosé s.a.