

#La*Cena*

Antipasti

* Culatello, Tigella, Olive Pugliesi, Kimchi.
* “Xia long Bao” Ravioli di Pasta di Riso al Vapore Ripieni di Mozzaella di Bufala.
* Misticanza con Finocchio, Gravlax di Salmone, Citronette al Limone.
* Bocconcini Affumicati di Bufala “al Sifone" con Salsa Romesco.

Entree

* Gamberetti all’ Ajillo, Coriandolo Fresco, “Scarpetta al Sugo”
* Tajarin, Burro ai Ricci, Grana, Pepe Nero,Bonito.
* Escabeche di Polipo, Kimchi, Pane Cafone.
* Crudo di Ricciola,Tartars di Tonno, Pinoli Tostati , Nori, Rafano.
* Rillette di Granchio, Atchara di Cetrioli, Crostino di Pane alla Segale.

2°

Meats

* Tagliata di Manzetta, Burro aI Ikura, Tradizionale Yorkshire Pudding,
* “Belly”Pancetta di Maiale Croccante, Peperoncini Cruschi, Cuthny di Pere.

Fishs

* Filetto di Cernia “Tamale” Cotta al Cartoccio nelle Foglie di Mais. Servito con Crescione e altri Piccoli Vegetali.
* Tempura Nera di Gamberi Rosa, Acqua di Vongole, Cime di Rapa, Zafferano.
* Merluzzo Merlano “Black Cod” al Miso con Pure di Topinambur.
* Tonno Rosso all Camino, Salsa Cruda, Barba Forte, Misticanza di Limone Preservato e Germogli.

Qualcosa*diDolce*

* Mela in Tempura, Essenza di Liquirizia, Ceci Sciroppati, Gelato alla Crema.
* Delizioso al Limone, Fonduta di Nutella, Prugne Rosse e Barbera.
* Mochinko Gelato.
* Fragole con Crème Fraîche.
* Souffle allo Zafferano, Crema Anglaise. (Per due persone, 25 minuti di preparazione)
* Pesca Gialla col suo Brodetto, Mandorle, Mascarpone, Cioccolato.