



MENU PERSONAL CHEF DEGUSTAZIONE

PRANZO

CENA

CARNE

Fingerfood di benvenuto

Wagyu scottato | Cetriolo In osmosi | Pan Brioche

Julien Shaal – pinot noir 2022

Amuse bouche

Taco al parmigiano reggiano ripieno di tartare di fassona affumicata
| Spuma di patate | Aceto Balsamico di Modena 25 anni

Julien Shaal – pinot noir 2022

Antipasto

Tataki di manzo | Daikon in Osmosi | Maionese alla paprika
affumicata | Cipolle rosse

Julien Shaal – pinot noir 2022

Primo

Cappelletti ripieni al brasato | Crema all' aglio nero | Croccante al
formaggio

Saltner Pinot nero – Kaltern – riserva 2020

Secondo

Filetto di manzo cotto a bassa temperatura avvolto in cenere di
porro | Millefoglie di verdure | Fondo di manzo

Saltner Pinot nero – Kaltern – riserva 2020

Dolce

Corallo di mousse al cioccolato bianco | Pure di mango | Lime |

Aneto | Succo di ananas

Hubert Meyer "Blienswiller" Alsace, Pinot Gris 2021

160 € 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 blu | Maionese di aneto | Caviale di olio evo

Loire Rebelle - Dumnacus Vigneron- 2022 Sauvignon

Amuse bouche

Ceviche di branzino affumicata a freddo | Lamponi | Fragole |

Maionese al Wasabi

Loire Rebelle - Dumnacus Vigneron- 2022 Sauvignon

Antipasto

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

Loire Rebelle - Dumnacus Vigneron- 2022 Sauvignon

Primo

Risotto al pesto di prezzemolo | Tonno pinna gialla | Essenza di
pomodoro | Pistacchi

Pouilly Fume' - Domaine Des Fines Caillotes Jean Pabiot - 2022

Secondo

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

Pouilly Fume' - Domaine Des Fines Caillotes Jean Pabiot - 2022

Dolce

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

Tuile allo zafferano

Hubert Meyer "Blienschwiller" Alsace, Riesling 2021

160 € 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

Mousse di caprino | Polvere alle erbe

Rose' Mathilde bio - Rothschild - 2022

Amuse bouche

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

Rose' Mathilde bio - Rothschild - 2022

Antipasto

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

Rose' Mathilde bio - Rothschild - 2022

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 - 2022

Secondo

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

Pouilly Fume' - Domaine Des Fines Caillotes Jean Pabiot - 2022

Dolce

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

Aubert Meyer "Blienswiller" Alsace, Pinot Gris 2021

160 € a persona

*Con abbinamento vini (3 bottiglie diverse) si applica extra costo di 65 € a
persona

Allergeni:

Il menu contiene glutine, latticini, noci, soya



PACCHETTI

PERSONAL CHEF

PRANZO

CENA

Pacchetti:

Cena x 2 persone	320 €
Cena x 4 persone	635 €
Cena x 6 persone	940 €
Cena x 8 persone	1240 €
Cena x 10 persone	1540 €
Cena x 12 persone	1830 €
Cena x 14 persone	2120 €

Spesa, trasporto, pane, degustazione aceto balsamico invecchiato ed olio extravergine di oliva, decorazioni tavola, servizio e pulizia finale già calcolata nel prezzo.

Eseguo anche preventivi personalizzabili a seconda delle vostre esigenze