



## MENU PERSONAL CHEF INSIDE MY BRAIN- PER TEMERARI

PRANZO

CENA



SCEGLI UN PIATTO PER CIASCUNA PORTATA:

### **Fingerfood di benvenuto**

Sbrodolo:

Wagyu A5 scottata | Pan brioche | Crema alla senape e uovo

*Oppure*

Ai Caraibi:

La perla nera

### **Amuse bouche**

Quando arriva l'autunno:

L'osso di porcini e mousse di caprino affumicato a freddo | Aria e  
crema all'aglio nero | Erbe

*Oppure*

Ritorno ai Tate Museums:

Anguilla affumicata | Ragnatela croccante | Rafano | Barbabietola |  
Olio al rosmarino

### **Antipasto**

Omaggio ad Enrico Bartolini:

Tartare di fassona | Polvere di spinaci | Crema di uovo 65° | Aria di  
Nasturzio | Semi di senape in osmosi | Capperi croccanti

*Oppure*

Pink is the new wave:

Gambero Viola | Polvere di barbabietola | Gel alle ostriche | caviale  
di salmone e aria al lime

**Allergeni:**

**Il menu contiene glutine, latticini, noci, crostacei**



## MENU PERSONAL CHEF INSIDE MY BRAIN- PER TEMERARI

PRANZO

CENA



### Primo

Dalla Grecia all'italia:

Capellacci ripieni di spalla di agnello cotta a bassa temperatura |  
Polvere di barbabietola | Crumble di amaretti | Jus di agnello e gel di  
menta

*Oppure*

Deep into Umami:

Risotto mantecato all'aglio nero | Parmigiano reggiano | Oro |  
Splash di prezzemolo e gorgonzola | Tuile alla liquirizia

### Secondo

Una mattina a Tokyo:

Polpo cotto a bassa temperatura e la sua riduzione | Daikon |  
Umeboshi | Splash di senape al miele e senape in osmosi

*Oppure*

Una sera a Parigi:

Petto d'anatra | Mousse di carote e dragoncello | Jus di anatra |  
Corona di curcuma

### Dolce

Rosso di sera:

:Corallo al lampone | Gel di lampone | Yoghurt al lime | Cioccolato  
bianco croccante | Olio all'aneto | Meringa

*Oppure*

Ho voglia di viaggiare :

Anello di bavarese allo yuzu | Mango | Olio al basilico | Ananas  
scottato | Crumble

229 € a persona

\*Con abbinamento vini, si applica extra costo di 65 € a persona

**Allergeni:**

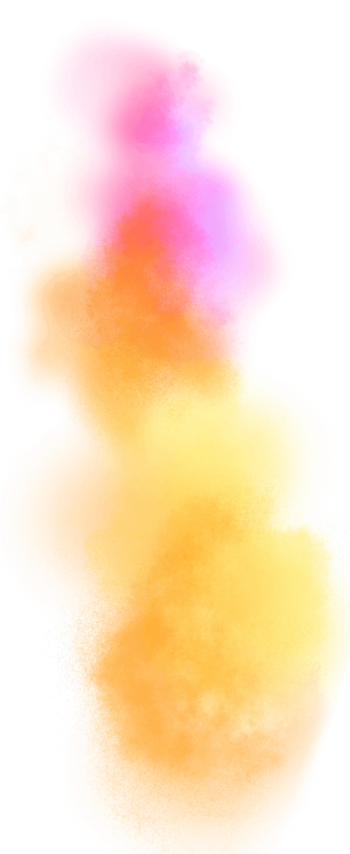
**Il menu contiene glutine, latticini, noci, crostacei**



MENU PERSONAL CHEF  
INSIDE MY BRAIN- PER TEMERARI

PRANZO

CENA



PACCHETTI:

Cena x 2 persone	458 euro
Cena x 4 persone	900 euro
Cena x 6 persone	1350 euro
Cena x 8 persone	1780 euro