

*O*verture *G*ourmet

---

Benvenuto della cucina

Salmone fondente leggermente affumicato, crema di capperi e polvere di caffè

Spghettini freddi alla mandorla, uva e tartar di ricciola

Branzino, crema di finocchio e brodetto di crostacei all'anice

Tortino di ciliegie con gelato di latte e spezie

Petit fours

Il menù verrà accompagnato da 3 calici di vino

---

100

Il menù per la complessità di preparazione si intende possibilmente per tutto il tavolo

---