

Menù Love & Design 2020

Menù di pesce

Entrée

Carpaccio di spigola con noci di pecan,
Ribes, sale di Cervia e crescioni acquatici

Antipasti

Mazzancolle speziate a vapore con spuma calda al sedano rapa,
cicoria e sedano verde

Filetto di baccalà con crema di cavolfiore, carta musica,
crescioni selvatici e polvere di caffè

Primo

Riso vialone nano mantecato al plancton
con edamame, lime e frutti di mare

Secondo

Trancio di ombrina alle spezie con fagottino di verza al tartufo,
salsa di pomodorini affumicata e aglio nero fermentato

Dolci

Mousse al cioccolato Dulcey, cremoso di lamponi,
pistacchi e profumo di bergamotto

Menù di carne

Entrée

Bocconcino di vitello con salsa
alle mandorle, capperi e cialda di mais

Antipasti

Coscia di faraona alle piccole verdure con indivia belga
e fiocchi di riso selvaggio

Pancia di maialino da latte alle erbe fini
con verdure in agrodolce e rosole

Primo

Gnocchi di patate, zucca e ortiche con
salsiccia di mora romagnola e formaggio di fossa

Secondo

Filetto di manzo ai pepi creola con patata
alla cenere e ocrà al limone

Dessert

Mousse al cioccolato Dulcey, cremoso di lamponi,
pistacchi e profumo di bergamotto