

8 Marzo 2025

ESSENZE E SAPORI

APERITIVO FRIZZANTE

Cocktail al Bergamotto, gin e timo

In armonia con: **Genua**

Le sue note erbacee e marine con un fondo di muschio, ambra e vaniglia rispecchiano la freschezza aromatica del gin e il tocco agrumato del Bergamotto.

DELICATEZZA MARINA

Tartare di branzino con lime, pepe rosa e caviale

In armonia con: **Syraka**

Le note vivaci di mandarino, arancia e pompelmo si uniscono alla delicatezza del gelsomino, mentre muschio e caramello aggiungono profondità. Un contrasto armonioso che esalta la freschezza del branzino e il tocco speziato del pepe rosa

PROFONDITÀ E CALORE

Risotto allo zafferano con polvere di liquirizia e crumble di mandorle

In armonia con: **Venetia**

Venetia, con il suo mix speziato di tabacco, mele, zenzero, cannella e chiodi di garofano, richiama la complessità del piatto e la dolcezza della vaniglia si sposa con la cremosità del risotto.

SENSUALITÀ E INTENSITÀ

Pescatrice scottata al lardo di Patanegra, fonduta di patata
carpaccio di cardoncelli marinati edatterino confit

In armonia con: **Saena**

Le note esotiche di cocco e ananas si uniscono a un cuore fiorito di Gelsomino, Iris e Lilla mentre Patchouli e Vaniglia avvolgono i sapori intensi del Patanegra e della fonduta equilibrando il piatto con un tocco esotico e arioso.

DOLCEZZA AVVOLGENTE

Mini cake mimosa, gelé di lampone, sfoglino di cioccolato 75% fondente.

In armonia con: **Balarm**

Le note agrumate di Arancia e le sfumature floreali di Lilla, Violetta, Rosa e Orchidea conferiscono un tocco sofisticato e delicatamente gourmand, mentre le profonde sfaccettature di Muschio Vaniglia e Caramello evocano la cremosità e la dolcezza del dessert.

Acqua naturale e frizzante

Vini e Distillati Esclusi

100 € per persona