

DEGUSTAZIONE TRENTO DOC
CANTINA ALTEMASI
venerdì 16 gennaio

Sfere di salmone marinato al sale, formaggio alle erbe, gel di mirtilli e crumble di nocciole

in abbinamento: Millesimato Brut

Fregola sarda risottata alla zucca, vele di baccalà affumicato a freddo, saba romagnola e amaretti

in abbinamento: Rosè

Branzino arrosto, funghi di stagione al salto, creme fraiche e olio al timo

in abbinamento: Pas dosè

Torta sacher del sogno 3.0

in abbinamento: Vendemmia Tardiva Rupe Re

€55 A PERSONA

BEVANDE E COPERTO ESCLUSI

INFO E PRENOTAZIONI: 331 3874777

SOGNO del MARE
RISTORANTE & COCKTAIL BAR, MILANO MARITTIMA

REGIONALE CAMPANIA
venerdì 23 gennaio

*U pizzottu fritto, pummarola, bufala e
crudo di gambero*

*A parmigiana ra dummeneca
Alici in tortiera*

Pasta patane, provula e cozze

Cogliarèlle di pesce(I puppetti)

U babà

A sfogliatella riccia

A zeppola e San Giuseppe

€55 A PERSONA

BEVANDE E COPERTO ESCLUSI

INFO E PRENOTAZIONI: 331 3874777

SOGNO del MARE
RISTORANTE & COCKTAIL BAR, MILANO MARITTIMA

**DEGUSTAZIONE METODO CLASSICO
NICOLA GATTA
(Franciacorta)**

Venerdì 30 gennaio

*Tortino cuore di ricotta e zucchine, blu di
capra e gamberi al pane
in abbinamento: Cuvèe Nature*

*Cappelletto romagnolo, cremoso alle cime
di rapa, ricciola in purezza e colatura di
alici*

in abbinamento: Blanc de Blancs

*Calamaretto farcito con patate novelle,
crema di cipolle stufo, cavolfiore arrosto
e crumble al pomodoro assolato
in abbinamento: Rosè de Noir*

*Savarin al Borghetti e crema al tiramisù
su terriccio di frutta secca
in abbinamento: 400 Extra Brut*

€55 A PERSONA

BEVANDE E COPERTO ESCLUSI

INFO E PRENOTAZIONI: 331 3874777