

Cantina Camillucci *Franciacorta*

Venerdì 20 febbraio
Inizio serata alle ore 20:30

ANTIPASTO

Sashimi di tonno Pinne gialle,
spuma di ricotta al timo, carciofi
dorati e caviale molecolare al
balsamico di Modena

In abbinamento: Ammonites

PRIMO

Riso carnaroli mantecato alla moda
di Roma cacio e pepe, piselli e
gambero viola in crudité

In abbinamento: Ammonites Satén

SECONDO

Flan di cavolfiore, fonduta allo
zafferano, fiori di borragine
e sfera croccante di baccalà
mantecato

In abbinamento: Ammonites Rosé

DESSERT

Pera Williams al Sangiovese,
cous cous, ganache al fondente
e mascarpone

In abbinamento: Demi Sec

€ 55.00 a persona

Vino incluso, altre bevande e coperto esclusi

Info e prenotazioni: 331 3874777