



CENA A QUATTRO MANI CON CHEF SALVATORE BIANCO – HOTEL EDEN  
FOUR-HANDS DINNER WITH CHEF SALVATORE BIANCO – HOTEL EDEN

Lunedì 23 marzo dalle 19.30  
*Monday, March 23 from 7.30 pm*

€175 per persona  
€175 per person

---

Benvenuto degli chef:  
*Chefs' welcome:*

Maritozzo con ragù di polpo, oliva nera e origano  
*Maritozzo with octopus ragù, black olives and oregano*  
Chef S. Bianco

Pan tranvai, burro al prezzemolo e prosciutto di anatra  
*Pan tranvai, parsley butter and duck prosciutto*  
Chef M. Gabrielli

Baccalà, mandorla ed eucalipto  
*Salt cod, almond and eucalyptus*  
Chef S. Bianco

Macaron alla milanese con ossobuco e gremolada  
*Milanese macaron with ossobuco and gremolata*  
Chef M. Gabrielli

Monte Rossa, Franciacorta, P.R. Blanc

\*\*\*

Terra, muschio e cosce di rana  
*Seed and olive crumble, herb sponge cake and frog legs*  
Chef M. Gabrielli

Monte Rossa, Franciacorta, P.R. Blanc

\*\*\*

Ostrica, vignarola di mare e maionese di cannocchia  
*Oyster, sea vignarola and mantis shrimp mayonnaise*  
Chef S. Bianco

Monte Rossa, Franciacorta, P.R. Blanc

Spaghetti con caffè tostato, tabacco Kentucky e orzo  
*Spaghetti with roasted coffee, Kentucky tobacco and barley*  
Chef S. Bianco

Monte Rossa, Franciacorta, Cabochon Fuoriserie N°026

\*\*\*

Lavarello, asparagi, aglio orsino e velo di agrumi  
*Lake whitefish, asparagus, wild garlic and citrus veil*  
Chef M. Gabrielli

Monte Rossa, Franciacorta, Cabochon Millesimato 2016 Brut

\*\*\*

Guancia di manzo, pan brioche allo zafferano, foie gras, dorelli di pollo e salsa all'aceto di lamponi  
*Beef cheek, saffron brioche, foie gras & chicken gizzards, raspberry vinegar sauce*  
Chef M. Gabrielli

Monte Rossa, Franciacorta, Cabochon Fuoriserie N°08 Rosè

\*\*\*

Carruba, cioccolato e vaniglia  
*Carob, chocolate and vanilla*  
Chef S. Bianco

Vodka infusa alla farina di carrube, limone, sciroppo di burro e Franciacorta  
*Carob-infused vodka, lemon, butter syrup and Franciacorta*

Caffè e frivolezze  
*Coffee and petits fours*

Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato. Per informazioni sui prodotti o in caso di allergie/intolleranze, si rivolga al personale di sala: l'elenco degli allergeni è disponibile su richiesta (Reg. CE 1169/2011). Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3.

*Please note that some ingredients may be frozen during preparation, according to market availability. For product information or in case of allergies/intolerances, please inform a member of the restaurant team; the allergen list is available on request (Reg. EC 1169/2011). Fish products are consistent with Regulation (EC) 853/2004, attached III, section VIII, chapter 3, letter d, point 3.*

Un contributo volontario pari al 5% del suo conto potrà essere devoluto ai dipendenti.  
*A discretionary employee contribution of 5% will be added to your bill.*