

CENA A QUATTRO MANI CON CHEF FABIO PISANI – AIMO E NADIA

FOUR-HANDS DINNER WITH CHEF FABIO PISANI – AIMO E NADIA

Martedì 9 giugno dalle 19.30
Tuesday, June 9 from 7.30 pm

€190 per persona, selezione di vini Steinbruck e Paul Louis Martin inclusa
€190 per person, including a selection of Steinbruck and Paul Louis wines

Sfoglia soffiata alle olive taggiasche e taleggio
Puff pastry with Taggiasca olives and Taleggio cheese

Macaron alle mandorle e paté di foie gras
Almond macaron with foie gras pâté

Maritozzo con ossobuco di tonno e gremolada
Maritozzo with tuna ossobuco and gremolata

Pan Tranvai con burro al prezzemolo e prosciutto di anatra
Raisin bread with parsley butter and cured duck breast

Chef M. Gabrielli

Champagne Steinbruck Cuvée Brut Tradition S.A. en magnum

Scampo di Santa Margherita leggermente piccante con lardo di Colonnata e mandorle
Lightly spiced Santa Margherita Scampi with lardo di Colonnata and almonds

Chef F. Pisani

Champagne Paul Louis Martin Cuvée Vincent Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut Millesimée
2014 en magnum

Risotto Gran Riserva Carnaroli
con fiori di zucca, porcini essiccati dell'Abetone e zucchine in scapece
*Gran Riserva Carnaroli risotto
with courgetti flowers, dried Abetone porcini mushrooms and zucchini in scapece*

Chef F. Pisani

Champagne Paul Louis Martin Cuvée Vincent Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut Millesimée
2014 en magnum

Trancio di ricciola con garusoli all'astice, cicorino, crema di topinambur e salsa alle cozze
Amberjack fillet with lobster-flavored sea snails, chicory, Jerusalem artichoke cream and mussel sauce

Chef M. Gabrielli

Champagne Paul Louis Martin Cuvée Brut Grand Cru Millesimée 2012 en magnum

Petto di anatra in crosta di olive, chutney di mele e mango, crema di carota e crumble alle noci con salsa all'arancia

Olive-crusted duck breast, apple and mango chutney, carrot cream, walnut crumble and orange jus

Chef M. Gabrielli

Champagne Steinbruck Cuvée Reserve de l'Anniversaire J.H.S. Millesimée 2010 en magnum

Fragole marinate all'aceto balsamico e gelato al basilico

Balsamic-marinated strawberries and basil ice cream

Chef M. Gabrielli

Il bosco: cioccolato, menta, nocciola e lampone

The forest: chocolate, mint, hazelnut and raspberry

Chef F. Pisani

Caffè e frivolezze

Coffee and petit fours

Champagne Vieille France Cuvée Brut Rosé S.A. en magnum

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.

Un contributo volontario pari al 5% del suo conto potrà essere devoluto ai dipendenti.

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.

A discretionary employee contribution of 5% will be added to your bill.