

## Sciabole e Champagne

### Aperitivo

Ostriche Fines de Claires Speciales

Tartarine di salmone selvaggio

Alici marinate con filettini di peperone

Crema di zucca, rapa con acciuga

### A tavola

Grancevola al vapore

Gazpacho d'autunno con gamberi

Spaghetti fatti in casa con sogliole e Champagne

Bistecca di branzino selvaggio con trevigiano e castagne

Sorbetto di mandarino e Champagne

Piccola pasticceria

Giamaica Caffè

Fallet Dart Champagne

Cuvée de Réserve

Extra Brut 2008

Rosé

Il menù completo a 85 € a persona



Guido