

Aperitivo con ostriche fines de claire,
tempura di verdure e calamari,
bocconcini di baccalà mantecato dorati con marmellata di agrumi

Brut R serve

Alici, tonno, finocchi, arancia e porro crudi

Dadi di salmone scottati al sesamo con crema di avocado e
champagne

Spaghetti di Kamut con filettini sogliola e champagne

Extra Brut R serve

Pizzetta al branzino quasi cotto, germogli di soia, alga nori e burrata

Astice al vapore, fegato grasso d'anatra, insalata belga e mango

Brut Sous Bois

Giardino di sorbetti di frutta e ghiaccioli di champagne

Brut Ros 



Guido