

LES MARIAGES

...DU PERLAGE!!

Lo Champagne in Autunno

Roberto Abbadati

Gambero rosso bolscevico panato agli amaretti di Sassello con crema dolce di peperone rosso al dragoncello
Mortadella surreale con uova di quaglia al tegamino, cimette di broccoli e chips di parmigiano
Sashimi di baccalà con pomodorini confit, olive taggiasche, timo ed agrumi
Pollo di panino al latte imbottito di fiocchetto di Zibello, cotognata e valeriana
Ostriche glassate al burro nocciola con limone candito
Pan brioche tostato con marrons glacés al rosmarino e foie gras rosolato