

(EXTRA)ORDINARY CHRISTMAS

Creativi... con i cibi della tradizione

- APERITIVO -

Olive verdi marinate ai profumi ed erbe del Mediterraneo
Mandorle e Anacardi tostati e mineralizzati al sale grigio di Guérande

Dry Martini Cocktail (XMAS Version)

Il più classico ed elegante di tutti i cocktails... in chiave natalizia
(London Dry Gin, Noilly Prat Original Dry, Sauternes, Foglia d'oro)

Mi-To-Roma

...una variante del più celebre aperitivo italiano al mondo
(Bitter Campari, Punt e Mès, Vermouth del Professore, Limone e Arancia, Soda, Oli essenziali)

French 75

...per molti ma, soprattutto per lei
(Champagne Brut, Cognac, Succo di limone, Angostura Bitter, Zuccheri)

Bolle

...per brindare a un incontro
(Bollicine Franciacorta Prestige Brut Ca' del Bosco)

STEADYFOOD

Regina Margherita

MacroMiniPizza di pane Carasau con mozzarella fior di latte, basilico e pomodorini canditi

Sgt Pepper

Code di gambero al largo delle coste colorate di Pepperlandia, attendono speranzose una perturbazione al Pernod dai vicini monti rocciosi agli amaretti

Delitto gastronomico nelle Langhe

Lady Fassona accoltellata giace su pascoli di erba cipollina e CastelMagno DOP vicino a ruscello di Bagna Caoda e ciotoli di grissini stirati

Special K

Spuntino in bianco e nero con doppio tramezzino: al Pastrami Beef, English mustard, pickles e lattuga o Salmone affumicato, cream cheese al pepe rosa, aneto e insalatina

STROLLING FOOD

Bon Bon di capasanta e prosciutto San Daniele con nocciole e tartufo nero

Toast al Roquefort, Gelatina di mirtilli rossi, Acciuga, Nocciolata, sale di Maldon

Pan brioche tostato con scaloppa di foie gras e dadolata di marrons glacés al rosmarino

Croque Madame al prosciutto affumicato, Gruyère AOP e ovetto di quaglia al tegamino

- INTERMEZZO -

Mazzancolla pancettata arrosto, purea di zucca, amaretto di Sassello, mostarda d'arance e bisque al cacao amaro

Gnocco di semola gratinato, servito con astice all'americana e insalata di spinacini all'aceto di Champagne
Carnaroli allo spumeggiare con nocciole sabbiate, ciliegie sciropate, dadi di foie gras "au torchon" e polvere di salvia

- AFTER DINNER -

Formaggi

“Selezione Luigi Guffanti”, abbinati a mostarde artigianali “La Clementina” e pani speciali

Dolcetti

Albero di Natale

Mascarpone al cucchiaio lavorato cioccolato fondente e rum scuro, con lamponi e pistacchi

Please, Save the Children

Addizioni gastronomiche al Gianduia, Caco Persimon, Panettone croccante e Grand Marnier

Cioccolati

“Selezione Guido Castagna”: Cioccolati da degustazione, Tartufi, Cremini e Gianduiotti

Natale in bianco anzi... imbianchino!

Immane taglio di Panettone e Pandoro, imbiancati a piacere con tinta beige di ganache al cioccolato al latte o, color fieno con salsa inglese alla vaniglia Bourbon

Gin&Vodka

Re e Regina del bere miscelato in versione “Tonic” o “Mule”

(Premium Gin e Vodka, Tonic Water e Ginger Beer “Fever Tree”, Lime)

La Sacra Triade

God Father, God Mother e French Connection

(Amaretto di Saronno abbinato a: Scotch Whisky o Premium Vodka o Cognac)

The Sazerac

...da New Orleans con furore, il miglior cocktail di sempre

(Rye & Bourbon Whisky, Peychaud’s Bitter e Angostura Bitter, Assenzio, Zucchero, Limone)

Sofà

La classe non è acqua... appunto:

Coccole indimenticabili al Premium Rum, Cognac e Whisky Single Malt

OffSider

French Toast di Pandoro artigianale, spolverato di cassonade profumata alla cannella

M.A.S.

(MISCELAZIONE, ALIMENTAZIONE, STUPORE)

Merigo.Abbadati.Salò.

