

# MOMENTI INTENSI

*MOMENTI INTENSI spaziano fra più piatti, creando delle esperienze di gusto, sempre in accordo con la stagionalità dei prodotti.*

## **Cracker con porri, uova di quaglia e caviale**

*Cialda croccante, crema di porri fondenti accompagnati da caviale di storione, trota, persico e uova di quaglia cotte a 62 °C*

## **Verde di primavera**

*Asparagi, pisellini, fave e taccole condite con olio al profumo di limone, accompagnate da una calda spuma di aglio orsino*

## **“Lucullus”**

*Terrina di fegato grasso e lingua, servita con insalata di pere*

## **Elicone di Gragnano al “burro d’asparagi”**

*Elicone mantecate al burro d’asparagi e taleggio vecchio*

## **Tagliolino al burro e sarde**

*Tagliolino fatto in casa mantecato al burro e sarde con crema di pane nero*

## **Salmerino al sale**

*Salmerino cotto al sale, carote e burro bianco allo yuzu*

## **Fior di fragola**

*Chantilly intensamente vaniglia, fragoline di bosco e sorbetto alla fragola*

75 euro

## **In abbinamento**

La miglior selezione di 7 calici per questo percorso

45 euro

Il menù è da intendersi per tutto il tavolo

Acqua microfiltrata 2 euro