

Le nostre proposte per la tua cena aziendale

PROPOSTA 1

€60 vino, bevande e caffè esclusi

Finger food di benvenuto

A TUTTA TRIGLIA

Triglia di scoglio marinata con gin, pepe rosa e zenzero, servita con la sua bisque, la sua losca croccante affumicata al burro e spugna al prezzemolo

CHE GNOCCO

Gnocchi di patate con calamaretti spillo, cozze, guanciale, cime di rapa, maio di piovra e crema di peperone grigliato

FRITTURINA DI PESCE

Calamari, gamberi rosa

DESSERT

PROPOSTA 2

€75 Vini, bevande e caffè esclusi

Finger food di benvenuto

CRUDITÀ ALL'ISOLANA

PIOVRA 72

Piovra cotta a 72 gradi, scottata in padella e servita con piselli in due consistenze, crema di peperone grigliato e panna acida

CHE GNOCCO

Gnocchi di patate con calamaretti spillo, cozze, guanciale, cime di rapa, maio di piovra e crema di peperone grigliato

RISO D'AUTUNNO

Riso Carnaroli al Topinanbur e fondo bruno di Ombrina, baccalà mantecato, caviale e bisque di gambero rosso di Mazara e viola di Santa Margherita Ligure

LA PARMIGIANA E IL MARE

Ombrina pescata del mediterraneo con crema di melanzane, melanzana croccante, ricotta salata, scamorza e pomodorini

DESSERT

PROPOSTA 3

€90 vino, bevande e caffè esclusi

Finger Food di Benvenuto

CRUDITÀ ALL'ISOLANA

TONNO GOLOSO

Tonno Rosso Balfegó marinato al cacao amaro, servito con scaglie di mandorla tostata, emulsione ai ricci di mare e burrata

PIOVRA 72

Piovra cotta a 72 gradi, scottata in padella e servita con piselli in due consistenze, crema di peperone grigliato e panna acida

UN VIAGGIO DA CAPRI A BERGAMO

Casoncelli fatti a mani ripieni con astice, ricotta al limone, serviti con salsa al burro, basilico e astice croccante

RISO D'AUTUNNO

Riso Carnaroli al Topinanbur e fondo bruno di Ombrina, baccalà mantecato, caviale e bisque di gambero rosso di Mazara e viola di Santa Margherita Ligure

LA PARMIGIANA E IL MARE

Ombrina pescata del mediterraneo con crema di melanzane, melanzana croccante, ricotta salata, scamorza e pomodorini

DESSERT

