

14.02.2017



Menu di
San Valentino



la tavola, il vino e la dispensa
Oliver Glowig e Salvatore De Gennaro

Menu di San Valentino

benvenuto

Brandade di storione affumicato con uovo di quaglia croccante e caviale Calvisius Siberian

Mattia Vezzola Brut s.a. Metodo Classico

antipasto

Tartare di Fassona con caviale Calvisius Siberian e crema di ricotta

Mattia Vezzola Brut s.a. Metodo Classico

primo

Spaghetti con ostriche, trippa di baccalà, cavolfiori e caviale Calvisius Siberian

Costaripa Pievecroce Lugana 2016

~~secondo~~ secondo

Storione con lingotto di caviale Calvisius, Calvisius, ceci e piedini di maiale croccanti

Costaripa RosaMara Valtènesi 2016

dolce

Pommes d'amour con caviale Calvisius Siberian

Mattia Vezzola Brut Rosé Metodo Classico s.a.

~~15€~~ 75€ a persona

