

WELCOME 2025

SECONDA CLASSE

FISH AND STEAK HOUSE

ANTIPASTI

- Sashimi di tonno, riso basmati, edamame (4-6)
Gamberi in tempura con salsa spicy (1-2)
Tentacolo di polpo cotto a bassa temperatura con
crema di patate e acciughe del cantabrico (4)
Mini bun all'estratto naturale con salmone marinato gravad e guacamole (1-4)
Tartelletta crunchy con tartare di manzo, salsa carbonara
e cipolla di Tropea in agrodolce (1-3-7)
Brioche salata con vitello cotto bassa temperatura e crema di porcini (1-7)
Jamon de bellota 100% Iberico Maldonado tagliato a coltello
Strolghino di culatello dalla tana
Caciocavallo Genussbunker stagionato in grotta naturale 9 mesi (7)
Formaggio erborinato blu '61 affinato con raboso e mirtilli rossi (7-12)
Empanadas di asado cotto a bassa temperatura e la sua salsa (1-12)
Insalatina di radicchio tardivo con nocciole tostate e tofu (6-8)
Crema di zucca al mirin e semi di girasole tostatati (8)
Tartelletta al pomodoro, bocconcini di melanzana al miso
e frutti di bosco (1-6-12)

PRIMI

- Gnocchetti di patate rosse di montagna al tartufo nero pregiato
e olio al dragoncello (1)

SECONDI

- Mignon di bisonte canadese con riduzione al bordeaux
e mollefoglie di patate e rosmarino
Controfiletto di vitello cotto a bassa temperatura con il suo fondo

DESSERT

- Sfera di mousse al cocco con cuore morbido al lampone
su frolla leggermente salata al caffè (1-3)

Seconda Classe 1995