

# ANTIPASTI A BUFFET

Sashimi di tonno con riso basmati ed 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 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 a 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 con 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 millefoglie di patate al 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)