



Serata Crudità di Mare & Champagne  
7 luglio 2017



### **ENTRÈ**

Blinis con caviale siberiano e panna acida

### **LE TARTARE**

Ceviche di ricciola con olio al mandarino  
e mandorle tostate

Salmone scozzese, mela verde  
e peperoncino di Soverato

Dadolata di tonno rosso sicilia  
con melone bianco e Cointreau

Battuta di dentice con perlage di Cassis

### **I CARPACCI**

Black cod e cipolla tropeana marinata  
al pepe nero di Sarawack

Carpaccio di cernia bianca  
e granita al bergamotto

Petali di rombo chiodato  
e papaia verde

Sashimi di tonno obeso con daikon  
marinato allo zenzero e lime

### **INTERMEZZO**

Gazpacho andaluso con polpa  
di granceola e aria di cetriolo

### **GRAN PLATEAU ROYAL**

Scampi, ostriche belon, gamberi rossi di san remo,  
tartufi di mare, percebes....

*Il tutto accompagnato da champagne Daniel Perrin del 2005  
85 euro*