



GALA DINNER 2020

MENÙ DI PESCE FISH MENU

**TURRET DI TARTARE DI SALMONE
CON STRACCIATELLA DI BUFALA E AVOCADO**
SALMON TARTARE WITH SOFT CHEESE AND AVOCADO

**GAMBERO ROSSO IN CROSTA DI PISTACCHI
SU VELLUTATA DI PATATE AL CURRY**
PISTACHIO CRUSTED PRAWN AND CURRY POTATO CREAM

**PACCHERI BENEDETTO CAVALIERI CON
TONNO FRESCO, CREMA AL PESTO E POMODORINI**
PACCHERI PASTA WITH TOMATO,
FRESH TUNA AND PESTO SAUCE

**GNOCCHI DELLO CHEF AI FRUTTI DI MARE
E GAMBERI CON SALSA ALLO ZAFFERANO**
HANDMADE PASTA WITH SEAFOOD AND SAFFRON SAUCE

**GAMBERI ROSSI COTTI A BASSA TEMPERATURA,
CON RADICCHIO ROSA, PURÉ DI PATATE VIOLA
E SALSA SAUTERNES**
LOW TEMPERATURE RED PRAWNS WITH PINK CHICORY
SALAD, PURPLE POTATOES AND SAUTERNES CREAM

**POLPO ROSTICCIATO CON PATATE VITERBESI, POMODORO
DATTERINO GIALLO, MAYO E CIPOLLE CONFIT**
ROASTED OCTOPUS WITH VITERBO POTATOES,
YELLOW CHERRY TOMATOES, MAYO AND CONFIT ONIONS

NEW YORK CHEESECAKE CON MIRTILLI E LAMPONI
NEW YORK CHEESECAKE
WITH BLUEBERRIES AND RASPBERRIES

VINI / WINES

BIANCHI: Pinot Grigio, Jermann, Venezia Giulia Igt,
Gewürztraminer S t. Michael Eppan, Alto Adige Doc

ROSSI: Chianti Barbuta Riserva, Montespertoli Docg,
Cabernet Sauvignon Casale Del Griglio, Lazio Igt
1 BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE